

HACCP PRAXISHANDBUCH

ZUR UMSETZUNG DES HYGIENERECHTS FÜR GASTRONOMIE
UND DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE

**INTERGAST GROSSVERBRAUCHER-SERVICE
HANDELSGESELLSCHAFT MBH (HERAUSGEBER)**



intergast
Und Dein Rezept  funktioniert

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
Kreuzstraße 20
64839 Münster-Altheim (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 XI Standard und Microsoft Word 2016

Im Januar 2017

Bitte beachten Sie bei der Handhabung des Handbuchs folgende Hinweise:

Die Erklärungen und Anforderungen zur Umsetzung von HACCP finden Sie in Kapiteln aufgegliedert. Diese können Sie schnell anhand der unterschiedlichen Farbgebung unterscheiden.

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.

Da das Lebensmittelrecht ständigen Änderungen unterworfen ist, war nach der letzten Aktualisierung 2010 wiederum ein Update erforderlich. Unter anderem werden jetzt die Vorgaben zur Allergenkennzeichnung bei loser Ware berücksichtigt.

Das Handbuch ist speziell auf Ihre Belange zugeschnitten. Es beantwortet Ihre Fragen zur Lebensmittelhygiene und gibt Ihnen das Material an die Hand, um ein HACCP-System, 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.

Weitere Informationen erhalten Sie unter **www.intergast.de** oder bei Ihrem Intergast-Kundenberater.
Mit freundlichen Grüßen
INTERGAST Großverbraucher-Service
Handelsgesellschaft mbH

Was ist neu? -

Kurzüberblick über die wesentlichen Änderungen der rechtlichen Vorgaben seit 2010

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. Die Pflichten zur Implementierung eines HACCP-Systems und zur Schulung des Personals sind nur zwei Punkte aus der Liste der Verantwortungen.

Alle Vorgaben zur Erfüllung des Hygienerechts sind im Praxishandbuch dargestellt.

Doch das Lebensmittelrecht steht nicht still. Bereits 2010 wurde eine Aktualisierung dieses Handbuches durchgeführt und ist nun wieder notwendig geworden.

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln wurde Ende 2014 durch die sogenannte Lebensmittelinformationsverordnung zahlreichen Neuerungen unterworfen. Davon sind nicht nur vorverpackte Lebensmittel, sondern auch lose Waren und damit auch Speisen und Getränke in der Gemeinschaftsverpflegung betroffen.

Ähnlich den Zusatzstoffen müssen Gäste nun auch über Allergene informiert werden, die in den ausgegebenen Speisen und Getränken eingesetzt werden. Im Gegensatz zu Zusatzstoffen ist es jedoch möglich die Gäste nicht nur schriftlich, sondern auch mündlich zu informieren. Es können unterschiedliche Medien genutzt werden.

Die Kennzeichnung der Allergene muss nachvollziehbar sein und ist damit zu dokumentieren. Mit der vorliegenden Aktualisierung stehen Ihnen nun mehrere neue Checklisten und Formblätter zur Verfügung, mit denen Sie die Anforderungen zu Allergeninformation und Allergenmanagement praxisnah umsetzen können. Das Formblatt zur internen Dokumentation ist so gestaltet, dass es ebenfalls als Rezepturhandbuch genutzt werden kann und erfüllt damit mehrere Zwecke.

In anderen Bereichen des Handbuchs wurden kleinere Änderungen und Anpassungen vorgenommen.

Für den Reinigungsplan wurde in der Checkliste eine Tabelle eingefügt, welche Reinigungszyklen zur Orientierung genutzt werden können.

Für Bio-Produkte wurde inzwischen ein einheitliches EU-Bio-Logo eingeführt und daher eingearbeitet.

Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz sind nun nur noch alle zwei Jahre durchzuführen und nicht mehr jährlich.

Alle relevanten Rechtsgrundlagen werden im Kapitel 7.1 aufgeführt. Auf die Bereitstellung von Verordnungs- oder Gesetzestexten haben wir verzichtet, da inzwischen sowohl das EU- als auch das deutsche Recht im Internet frei zugänglich sind. (siehe Kapitel 7.1) Unter den genannten Internetadressen können Sie die jeweils aktuellste Version der Rechtstexte abrufen und laufen damit nicht Gefahr bereits überholte Texte zu nutzen.

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.

Inhaltsverzeichnis

1	Das Hygienerecht und dessen Auswirkungen auf das Gastgewerbe bzw. Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung	7
1.1	Welche Betriebe sind vom Hygienerecht betroffen?	7
1.2	Wer trägt die Verantwortung?	7
1.3	Produkthaftung.....	7
1.4	Jeder Betrieb muss registriert sein	8
1.5	Rückverfolgbarkeit - der Weg der Lebensmittel muss nachvollziehbar sein.....	8
1.6	Meldepflicht bei Anlieferung verdorbener Ware	8
1.7	Wichtige Begriffe des Hygienerechts.....	9
1.8	Die Hygieneanforderungen an die Betriebe	10
1.9	Der Gesetzgeber setzt auf Eigenkontrolle der Betriebe.....	10
2	Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene	12
2.1	Die Verantwortung des Küchenbetreibers	13
2.1.1	Checkliste: Die Verantwortung des Küchenbetreibers	14
2.2	Analyse der Betriebshygiene	16
2.2.1	Checkliste: Analyse der Betriebshygiene Gebäude Außenbereich, Abfalllager ...	18
2.2.2	Checkliste: Analyse der Betriebshygiene Warenannahme und Einkauf	20
2.2.3	Checkliste: Analyse der Betriebshygiene Lagerräume, Kühl-,Tiefkühleinrichtungen	23
2.2.4	Checkliste: Analyse der Betriebshygiene Küche	28
2.2.5	Checkliste: Analyse der Betriebshygiene Speisenausgabe, Getränkeschankanlagen,Partyservice	35
2.2.6	Checkliste: Analyse der Betriebshygiene Sanitäre Einrichtungen, Umkleieräume	42
2.2.7	Checkliste: Analyse der Betriebshygiene Temperaturmessgeräte und Thermometer	44

2.3 Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln	46
2.3.1 Checkliste: Hygieneregeln bei Warenannahme und Einkauf.....	48
2.3.2 Checkliste: Hygieneregeln bei der Lagerung	51
2.3.3 Checkliste: Hygieneregeln bei der Be- und Verarbeitung	55
2.3.4 Checkliste: Hygieneregeln für leicht verderbliche Lebensmittel.....	60
2.3.5 Checkliste: Hygieneregeln bei Speisenausgaben und Partyservice	68
2.4 Aufgaben in der Reinigung und Instandhaltung.....	72
2.4.1 Checkliste: Aufgaben in der Reinigung und Instandhaltung	73
2.5 Vermeidung von Schädlingsbefall	80
2.5.1 Checkliste: Vermeidung von Schädlingsbefall	81
2.6 Die rechtskonforme Abfallentsorgung.....	83
2.6.1 Checkliste: Die rechtskonforme Abfallentsorgung.....	84
2.7 Die Standards in der Personalhygiene.....	86
2.7.1 Checkliste: Die Standards in der Personalhygiene.....	87
2.8 Kennzeichnungsvorgaben auf Speise- und Getränkekarten.....	90
2.8.1 Checkliste: Kennzeichnungsvorgaben auf Speise- und Getränkekarten.....	91
2.9 Bio-Lebensmittel.....	96
2.9.1 Checkliste: Bio-Lebensmittel.....	97
2.10 Lebensmittelallergene.....	101
2.10.1 Checkliste: Allergeninformationen.....	102
2.10.2 Checkliste: Allergenmanagement	106
3 Aufbau und Umsetzung des HACCP-Systems.....	110
3.1 Einführung des HACCP-Systems	110
3.1.1 Checkliste: CCP-Liste	112
3.1.2 Checkliste: Betriebscheck.....	114

4. Qualifikation, Tätigkeitsverbote, Schulung 118

4.1 Checkliste: Qualifikation, Tätigkeitsverbote, Schulung 119

5 Aufbau der Dokumentation 123

6 Formblätter 125

6.1 Formblatt Kontaktdaten für die Überwachung 127

6.2 Formblatt Kriterien für die Wareneingangsprüfung 128

6.3 Formblatt Stempelvorlage 131

6.4 Formblatt Temperaturkontrolle 132

6.5 Formblatt Reinigungsplan 133

6.6 Formblatt Reinigungskontrolle 134

6.7 Formblatt Kennzeichnung 135

6.8 Formblatt Garkontrolle 137

6.9 Nachweis der Personalschulung 138

6.10 Formblatt Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz 139

6.11 Formblatt Liste Verantwortlichkeiten 142

6.12 Formblatt Bestätigung zur Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften 146

6.13 Formblatt Temperaturmessgerät 147

6.14 Formblatt Lebensmittelallergene 148

6.15 Formblatt interne Allergendokumentation 150

6.16 Formblatt Allergendokumentation für Gäste 152

7 Rechtsgrundlagen und Literatur 153

7.1 Liste Rechtsgrundlagen und Literatur 153

7.2 Aufbau und Umsetzung des HACCP - Systems 157

7.2.1 Gefahrenanalyse 157

7.2.2 Ausgestaltung der kritischen Kontrollpunkte (CCP) 159

7.3 Checkliste: Gefahrenanalyse 160

1 Das Hygienerecht und dessen Auswirkungen auf das Gastgewerbe bzw. Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung

Die Verpflichtung zur Umsetzung eines HACCP-Systems für Lebensmittelunternehmer existiert bereits seit 1997. Die europaweite Harmonisierung des Hygienerechts 2004 brachte damals zahlreiche Neuerungen.

Welche Gesetze, Verordnungen und Leitlinien für Ihren Betrieb heute 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.

Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung müssen die Rechtsvorschriften in vollem Umfang umsetzen. Unter Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung sind dabei Einrichtungen jeder Art zu verstehen, in denen im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden wie Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser oder Catering-Unternehmen. 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.

Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung 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 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 unterhaltsberechtignte 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 unterhaltsberechtignten 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
- 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.

Neben der notwendigen Registrierung aller Lebensmittelbetriebe sind bestimmte Betriebe, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs in Verkehr bringen, zudem zulassungspflichtig. Dies ist bei Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung zu prüfen, die Speisen nicht nur direkt an den Endverbraucher, sondern auch an andere Betriebe liefern z.B. bei Zentralküchen. Zulassungspflichtige Zentralküchen werden in diesem Handbuch nicht näher berücksichtigt.

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. Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit besteht die Aufgabe von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung darin, entsprechende Dokumente sorgfältig und geordnet aufzubewahren. Die Dokumente müssen 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 Lebensmittel-

überwachung 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.

Angabe von Zusatzstoffen und allergenen Zutaten

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.

Seit Ende 2014 müssen für lose Waren und damit auch in der Gemeinschaftsverpflegung Informationen zum Einsatz von allergenen Zutaten bereitgestellt werden. Dies kann schriftlich oder mündlich erfolgen. Als Grundlage dafür muss eine Dokumentation der eingesetzten Allergene vorhanden sein.

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 Getränkeschankanlagen. 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 sauber gehalten 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 Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung 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
- **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 hygienerelevanten 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.

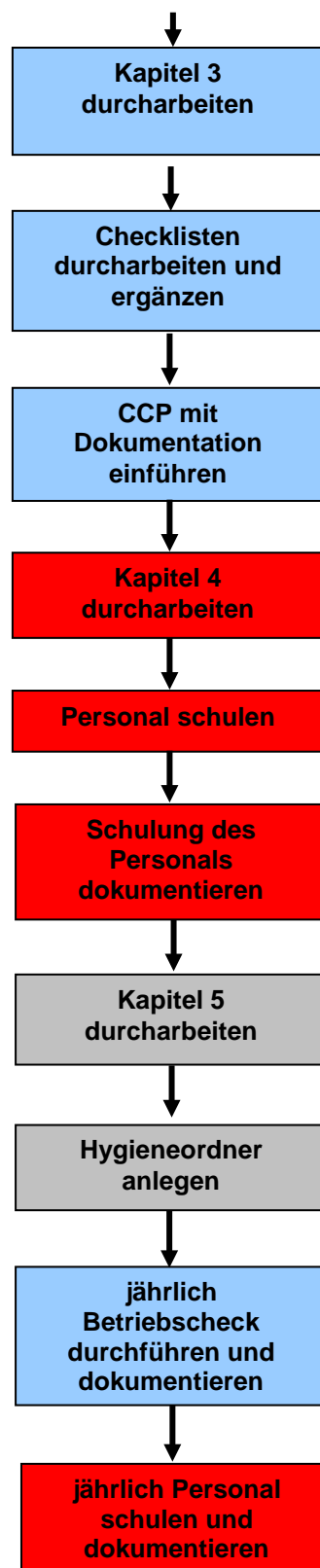
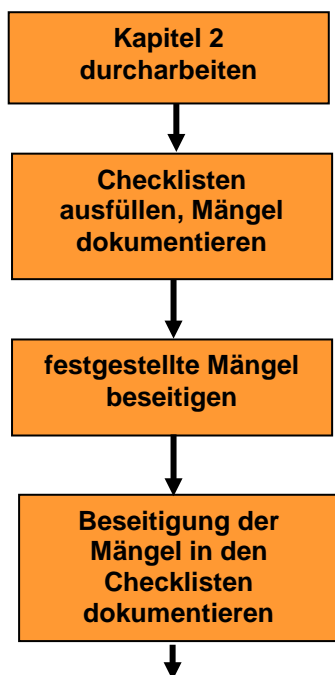
2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

In den folgenden Kapiteln beschreiben wir die Maßnahmen der Basishygiene und des HACCP - Systems, die es bei Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung 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**








2.1.1 Checkliste | Die Verantwortung des Küchenbetreibers

Datum	
Prüfer	
Unterschrift	

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Verantwortlichkeiten innerhalb des Betriebes sind in Formblatt 6.11 Liste Verantwortlichkeiten aufgeführt und von den jeweiligen Personen gegengezeichnet. Die Liste ist aktuell. Änderungen der Verantwortlichkeiten sind eingetragen. 			
Der Betrieb ist bei der Lebensmittelüberwachung bereits registriert. (Dies ist der Fall, wenn die Lebensmittelüberwachung den Betrieb schon einmal kontrolliert hat.)			
Die Ansprechpartner der Lebensmittelüberwachung und des Gesundheitsamtes sowie deren Erreichbarkeit sind in das Formblatt 6.01 Kontaktdaten für die Überwachung eingetragen. 			
Die Adressen, Ansprechpartner und Telefonnummern aller Lieferanten, C&C Märkte usw. sind übersichtlich zusammengestellt und werden auf dem aktuellen Stand gehalten.			
Die Adressen, Ansprechpartner und Telefonnummern aller Servicefirmen (Reinigungsfirmen, Lieferanten von Maschinen, Wäschedienst, Wartungsfirmen usw.) sind übersichtlich zusammengestellt und werden auf dem aktuellen Stand gehalten.			
Von allen Dienstleistungsunternehmen (Reinigung, Wartung, Schädlingsvorsorge, Abfallentsorgung, Wäscherei etc.) liegt Formblatt 6.12 Bestätigung zur Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften vor 			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Dokumente zum Wareneingang (Lieferscheine, Einkaufsbelege) verfügen über: (die Angaben müssen bei Fehlen jeweils ergänzt werden)			
<ul style="list-style-type: none"> die Angabe des Lieferanten 			
<ul style="list-style-type: none"> das Kauf- und Lieferdatum 			
<ul style="list-style-type: none"> eine Auflistung der bezogenen Waren 			
Alle Dokumente zum Wareneingang (Lieferscheine, Einkaufsbelege) werden übersichtlich abgeheftet bzw. archiviert und mindestens 10 Jahre aufbewahrt.			
Der Küchenbetreiber überwacht die Mitarbeiter bezüglich der korrekten Ausführung der Arbeiten und der Einhaltung der hygienischen Anforderungen.			

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 Ausrüstungsgegenstände 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.

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, Umkleieräume

2.2.7 Temperaturmessgeräte und Thermometer



2.2.1 Checkliste | Analyse der Betriebshygiene
Gebäude Außenbereich, Abfalllager



Datum	_____
Prüfer	_____
Unterschrift	_____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Gebäude, Außenbereich, Abfalllager

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Gebäude (Außenbereich)	Keine sichtbaren Schäden am Fundament oder Risse an den Außenwänden			
	Fenster und andere Öffnungen wie z.B. Ventilatoren für reine Bereiche sind mit Insektengittern gesichert.			
	Insektengitter können zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden.			
Türen und Tore, die ins Freie führen	Schließen dicht			
Abfalllager / Müll	Abfalllager ist überdacht bzw. ist nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt.			
	Boden kann nass gereinigt, z.B. mit einem Schlauch abgespritzt werden.			
	Sauber			
	Abfalllager ist von der Warenannahme ausreichend entfernt oder es werden nur verpackte Waren angeliefert			
	Abfallbehälter schließen dicht, damit Schädlinge nicht eindringen können			
Abfallsammelräume	Können sauber und frei von Schädlingen gehalten werden			
Fettabscheider	Ausreichend dimensioniert			
	Einwandfreier Zustand			
	Funktionstüchtig			
Schädlingsbefall	Nicht feststellbar			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Trinkwasserinstallation	Gibt es Hinweise, dass Installationsrohre aus Blei vorhanden sind, wurde eine Untersuchung des Trinkwassers durch ein hierfür zugelassenes Labor durchgeführt.			
	Vorhandene Brauchwasseranlagen (z.B. für die Toilettenspülung) werden durch ein separates Leitungssystem geführt, das bis zur Zapfstelle eindeutig gekennzeichnet ist.			
	Trinkwasser- und Brauchwasserleitungen haben keine Verbindung zueinander. Brauchwasser kann nicht in die Trinkwasserleitung zurückfließen.			
	Veränderungen an der Trinkwasserinstallation werden nur durch Installationsunternehmen durchgeführt, die bei einem Wasserversorgungsunternehmen eingetragen sind.			
	Empfehlenswert ist eine jährliche Untersuchung des Trinkwassers anhand von Stichproben an verschiedenen Zapfstellen. Die Probenahme und Analyse dürfen nur von einem für Trinkwasseruntersuchungen zugelassenen Labor durchgeführt werden.			



2.2.2 Checkliste | Analyse der Betriebshygiene Warenannahme und Einkauf



Datum	
Prüfer	
Unterschrift	

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Warenannahme

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Warenannahme	Vorhanden; zumindest ein Ort für die Annahme der Waren ist festgelegt			
	Überdacht bei Anlieferung unverpackter Ware oder alle nicht verpackten Lebensmittel sind abgedeckt			
Fußböden	Einwandfreier Zustand, keine Risse, Löcher, fehlende Fliesen etc.			
	Leicht zu reinigen			
	Sauber			
Bodenabläufe	Sofern vorhanden, ist der Boden zu den Abläufen hin abgeschrägt			
	Leicht zu reinigen, geruchs- und rückstausicher, gegen Ungeziefer gesichert			
	Sauber			
	Abwasser wird angemessen abgeleitet, kein Rückstau des Wassers möglich			
	Offene oder teilweise offene Abflussrinnen führen die Abwässer nicht zu den reinen Bereichen hin			
Wände	Einwandfreier Zustand; keine Risse, Löcher, abblätternder Putz etc.			
	Leicht zu reinigen			
	Sauber, kein Kondensat und/oder Schimmelpilze vorhanden			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Decken	Keine Ablösung von Material			
	Leicht zu reinigen			
	Sauber, kein Kondensat und/oder Schimmelpilze vorhanden			
Fenster / sonstige Öffnungen	Einwandfreier Zustand			
	Leicht zu reinigen			
	Sauber			
Tore / Türen	Einwandfreier Zustand, dicht schließend			
	Leicht zu reinigen			
	Sauber			
Beleuchtung	Ausreichend, natürlich und/oder künstlich			
	Leuchtkörper sind abgedeckt oder verfügen über einen Splitterschutz			
	Sauber			
technische Anlagen	Kühlschleuse (wenn vorhanden) funktioniert einwandfrei			
	Erfüllt die baulichen Anforderungen an Kühlräume (siehe Punkt „Kühl-, Tiefkühleinrichtungen“ in dieser Checkliste)			
Ausstattung	Notwendige Geräte zur Temperaturmessung und Gewichtskontrolle vorhanden und funktionstüchtig			
Schädlingsbefall	Nicht feststellbar			
Rauchverbot	Wird eingehalten			

Einkauf

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Thermoboxen und Kühltaschen	Ausreichend vorhanden			
	Leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand			
	Werden ausschließlich für den Transport von Lebensmitteln genutzt			
	Mit Thermometer zur Temperaturkontrolle ausgestattet			
	Können auch im Sommer mit Hilfe von Kühlelementen folgende Temperaturen einhalten:			
	Frischfisch + 2°C			
	Frischgeflügel, Geflügelfleischzubereitungen, Hackfleisch, Wild, pasteurisierte Eiprodukte + 4°C			
	Innereien + 3°C			
	Milch, Molkereiprodukte, Butter, Käse + 10°C			
	Sonstige kühlpflichtige Lebensmittel + 7°C			
	Tiefkühlkost und Speiseeis - 15°C			



2.2.3 Checkliste | Analyse der Betriebshygiene
Lagerräume, Kühl-, Tiefkühleinrichtungen



Datum _____

Prüfer _____

Unterschrift _____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Lager / Lagerräume für Trockensortiment, Obst & Gemüse,
Getränkeschankanlagenbehälter

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Fußböden	Einwandfreier Zustand, keine Risse, Löcher, fehlende Fliesen etc.			
	Leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion Stand			
	Sauber			
Bodenabläufe	Im Lagerraum für Getränkeschankanlagenbehälter vorhanden, in den anderen Lagerräumen nicht erforderlich			
	Der Boden ist zu den Abläufen hin abgeschrägt			
	Geruchs- und rückstausicher, abgedeckt und gegen Ungeziefer gesichert			
	Leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion Stand			
	Sauber			
	Abwässer vom Küchenbereich gelangen nicht in die Lagerräume			
Wände	Glatte heller Putz, der keine Schmutzablagerungen ermöglicht			
	Einwandfreier Zustand; keine Risse, Löcher, abblätternder Putz etc.			
	Leicht zu reinigen			
	Sauber, kein Kondensat und / oder Schimmelpilze vorhanden			
	Abwasser- und Heizungsrohre sind ausreichend isoliert			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Decken	Glatter, heller Putz, der keine Schmutzablagerungen ermöglicht			
	Keine Ablösung von Material			
	Sauber, kein Kondensat und / oder Schimmelpilze vorhanden			
Fenster / sonstige Öffnungen	Einwandfreier Zustand			
	Leicht zu reinigen			
	Sauber			
Türen	Einwandfreier Zustand			
	Leicht zu reinigen			
	Sauber			
Beleuchtung	Ausreichend, natürlich und / oder künstlich			
	Leuchtkörper sind abgedeckt oder verfügen über einen Splitterschutz			
	Sauber			
Trinkwasser- installation	Im Lagerraum für Behälter von Getränkeschankanlagen bzw. in dessen unmittelbarer Nähe vorhanden			
	Evtl. vorhandene Wasserzapfstellen sind an das Trinkwassernetz angeschlossen			
	Evtl. vorhandene Brauchwasserentnahmestellen sind stillgelegt und können nicht genutzt werden			
	Schläuche für die Trinkwasserversorgung sind hierfür zugelassen			
Regale / Lagerflächen	Geeignete Stapelmöglichkeiten bzw. Kunststoffpaletten vorhanden, Lebensmittel dürfen nicht mit dem Boden in Berührung kommen			
	Material der Abstellflächen ist glatt und leicht zu reinigen			
	Sauber			
Klima	Sollte kühl und trocken sein Belüftung ist ausreichend			
Schädlingsbefall	Nicht feststellbar			
Rauchverbot	Wird eingehalten			
Lagerung	Im Lagerraum für Getränkeschankanlagenbehälter lagern keine anderen Lebensmittel (Kartoffeln o.ä.).			

Kühl- und Tiefkühlzellen

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Fußböden	Material abriebfest, einwandfreier Zustand, keine Risse, Löcher, fehlende Fliesen etc.			
	Wasserundurchlässig, leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion Stand			
	Winkel zwischen Wand und Boden möglichst abgerundet			
	Sauber			
Bodenabläufe	Sofern vorhanden, ist der Boden zu den Abläufen hin abgeschrägt			
	Bodenabläufe sind geruchs-, rückstausicher, abgedeckt und gegen Ungeziefer gesichert.			
	Leicht zu reinigen, einer Desinfektion halten sie Stand			
	Sauber			
Wände	Glatte, helle Oberfläche			
	Material abriebfest, einwandfreier Zustand; keine Risse, Löcher etc.			
	Wasserundurchlässig, leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion Stand			
	Sauber, kein Kondensat und/oder Schimmelpilz vorhanden			
Decken	Glatte, helle Oberfläche			
	Keine Ablösung von Material oder Farbe			
	Sauber, kein Kondensat und / oder Schimmelpilze vorhanden			
Türen	Glattes, wasserabstoßendes Material			
	Einwandfreier Zustand, dicht schließend			
	Leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion Stand			
	Sauber			
Beleuchtung	Ausreichend, künstlich			
	Leuchtkörper sind abgedeckt oder verfügen über einen Splitterschutz.			
	Sauber			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Regale / Lagerflächen	Geeignete Stapelmöglichkeiten bzw. Kunststoffpaletten vorhanden, Lebensmittel dürfen nicht mit dem Boden in Berührung kommen			
	Material der Abstellflächen ist glatt, abriebfest und korrosionsfest, einwandfreier Zustand			
	Keine Materialien aus Holz			
	Leicht zu reinigen, hält einer Desinfektion Stand			
	Sauber			
Technische Anlagen	Kühlaggregate funktionstüchtig, keine Vereisungen			
Stromversorgung	Kühl- und Tiefkühlzellen sind durchgängig an die Stromversorgung angeschlossen (keine Nacht- oder Wochenendabschaltung)			
	Bei Stromausfall sind die Kühl- und Tiefkühlzellen an die Notstromversorgung angeschlossen; ist keine Notstromversorgung vorhanden, wird der Temperaturanstieg bei einem Stromausfall sorgfältig überwacht und die betroffenen Lebensmittel ggf. entsorgt oder sofort verarbeitet			
Temperaturschreiber / Thermometer	Wenn Temperaturschreiber vorhanden: funktionstüchtig			
	Bei automatischer Temperaturüberwachung ist sichergestellt, dass Störmeldungen rund um die Uhr an die zuständige Person geleitet werden.			
	Wenn nicht vorhanden: Thermometer sind vorhanden und funktionstüchtig			
	Alle Kühl- und Tiefkühlzellen sind mit der jeweiligen Lagertemperatur gekennzeichnet.			
	Die erforderlichen Temperaturen werden eingehalten.			
Rauchverbot	Wird eingehalten			

Kühl- und Tiefkühlschränke

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Kühl- und Tiefkühlschränke	Die auf dem Markt befindlichen Kühl- und Tiefkühlschränke erfüllen die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene, sofern sie sich in einem einwandfreien Zustand befinden			
	Einwandfreier Zustand , sauber			
Stromversorgung	Kühl- und Tiefkühlschränke sind durchgängig an die Stromversorgung angeschlossen (keine Nacht- oder Wochenendabschaltung).			
	Bei Stromausfall sind die Kühl- und Tiefkühlschränke an die Notstromversorgung angeschlossen; ist keine Notstromversorgung vorhanden, wird der Temperaturanstieg bei einem Stromausfall sorgfältig überwacht und die betroffenen Lebensmittel ggf. entsorgt oder sofort verarbeitet			
Thermometer / Temperaturanzeige	Sind vorhanden und funktionstüchtig			
	Alle Kühl- und Tiefkühlschränke sind mit der jeweiligen Lagertemperatur gekennzeichnet			
	Die erforderlichen Temperaturen werden eingehalten			



2.2.4 Checkliste | Analyse der Betriebshygiene
Küche



Datum _____

Prüfer _____

Unterschrift _____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Küche

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Fußböden	Für die Belastungen des Küchenbetriebs geeignet, abriebfestes Material			
	Einwandfreier Zustand, keine Risse, Löcher, fehlende Fliesen etc.			
	Leicht zu reinigen; wasserundurchlässig, wasserabstoßend, hält einer Desinfektion stand			
	Sauber			
Bodenabläufe	Sofern vorhanden, ist der Boden zu den Abläufen hin abgeschrägt			
	Geruchs- und rückstausicher, gegen Ungeziefer gesichert			
	Leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand			
	Sauber			
	Offene oder teilweise offene Abflussrinnen führen die Abwässer nicht von Bereichen mit nicht-reinen Arbeitsgängen zu einem Bereich mit reinen Arbeitsgängen			
Wände	Oberfläche ist glatt und hell			
	Abriebfestes Material, keine Spalten und Risse oder Materialablösungen vorhanden			
	Wasserundurchlässig, wasserabstoßend, leicht zu reinigen			
	Bis zur Arbeitshöhe abwaschbar, halten einer Desinfektion stand			
	Sauber, kein Kondensat und / oder Schimmelpilze vorhanden			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Decken	Glatte, helle Oberfläche			
	Schmutzansammlungen, die Bildung von Kondenswasser und Schimmelbefall wird vermieden.			
	Material oder Farbe blättern nicht ab.			
	Sauber			
Fenster / sonstige Öffnungen	Alle Fenster schließen dicht.			
	Fensterrahmen und Fenstersimse sind glatt und leicht zu reinigen			
	Fenster und sonstige Öffnungen in Arbeitshöhe halten einer Desinfektion stand			
	Holzrahmen verfügen über einen glatten Anstrich, der leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist; keine Fugen und Risse erkennbar			
	Insektengitter sind bei allen Fenstern und Öffnungen vorhanden, die ins Freie führen.			
	Insektengitter sind zum Reinigen leicht zu entfernen.			
	Sauber			
Türen	Schließen dicht			
	Material ist glatt, wasserabstoßend, leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand			
	Einwandfreier Zustand			
	Sauber			
Beleuchtung	Abgedeckt oder verfügt über Splitterschutz			
	Hell genug, um die Beschaffenheit der Lebensmittel prüfen und Verschmutzungen oder Veränderungen erkennen zu können			
	Sauber			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Trinkwasserinstallation	Alle Wasserzapfstellen, einschließlich Handwaschbecken, Reinigungsbecken und Anschlüsse für die Spülmaschine etc. sind an das Trinkwassernetz angeschlossen.			
	In der Küche vorhandene Brauchwasserentnahmestellen sind stillgelegt und können nicht genutzt werden.			
	Schläuche für die Trinkwasserversorgung sind hierfür zugelassen.			
Handwaschbecken	Pro Produktionsraum oder –bereich ein Handwaschbecken vorhanden			
	Vorhanden:			
	Warm- und Kaltwasseranschluss			
	Seifenspender			
	Desinfektionsmittelspender			
	Einmalhandtücher			
	Abwasser kann angemessen abgeleitet werden; kein Rückstau des Wassers möglich			
	sauber			
Reinigungsbecken zum Reinigen von Lebensmitteln	Abfallbehälter für Einmalhandtücher ist vorhanden und mit Müllbeuteln ausgestattet			
	Getrennt von Handwaschbecken und von Reinigungsbecken für Geschirr			
	Mind. Kaltwasseranschluss vorhanden (Warmwasseranschluss empfehlenswert)			
	Leicht zu reinigen und zu desinfizieren			
	Abwasser kann angemessen abgeleitet werden; kein Rückstau des Wassers möglich			
	Sauber			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Reinigungsbecken für Geschirr	Getrennt von Handwaschbecken und Reinigungsbecken zum Reinigen von Lebensmitteln			
	Warm- und Kaltwasseranschluss vorhanden			
	Leicht zu reinigen und zu desinfizieren			
	Abwasser kann angemessen abgeleitet werden; kein Rückstau des Wassers möglich			
	Sauber			
Einrichtungsgegenstände und Arbeitsflächen	Arbeitsflächen und Stauraum sind ausreichend			
	Glatt, abriebfest, korrosionsbeständiges Material			
	Bestehen, mit Ausnahme des Hackklotzes, nicht aus Holz			
	Leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand			
	Einwandfreier Zustand, keine Risse, Spalten oder Roststellen erkennbar			
	Wandanschlüsse und Stoßkanten sind abgedichtet.			
	Sockel schließen entweder dicht mit dem Boden ab oder sind so hoch, dass darunter gut gereinigt werden kann.			
	Sauber			
Maschinen, Geräte (z.B. Kochkessel, Aufschlagmaschinen etc.)	keine toten Ecken, in denen sich Schmutz und Lebensmittelreste sammeln können			
	Keine Defekte, funktionstüchtig			
	Leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand einwandfreier Zustand, keine Risse, Spalten oder Roststellen erkennbar			
	Neu beschaffte Arbeitsgeräte sind mit dem CE-Zeichen auf dem Typenschild bzw. einer beigefügten Bescheinigung des Herstellers (Konformitätsbescheinigung) ausgestattet.			
Arbeitsutensilien, Geschirr und Besteck (z.B. Gastronormbehälter, Töpfe, Messer, Backbleche, Schneidbretter) usw.	Sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet (im Zweifel auf Symbol „Glas und Gabel“ achten)			
	Bestehen nicht aus weichem Holz oder nicht schnittfestem Kunststoff			
	Keine Glasgegenstände bei der Speisenvor- und zubereitung			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
	Einwandfrei, keine Risse, Spalten oder Roststellen erkennbar			
	Keine Verzierungen oder Stellen, in denen sich Schmutz und Lebensmittelreste sammeln können			
	Leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand			
	Sauber			
Be- und Entlüftung (Ventilatoren, Fenster, Lüftungsanlage etc.)	Ausreichend; künstlich oder natürlich			
	Ausreichende Absaugung über Koch- und Bratgeräten und Heißluftdämpfern			
	Filter und andere Teile von Lüftungssystemen sind zum Austausch und zur Reinigung leicht zugänglich.			
	Sauber			
	Die erzeugten Luftströme führen nicht von den unreinen in die reinen Bereiche.			
Reinigungsanlage und Reinigungs- utensilien (Wischeimer, Putzlappen, Desinfektions- anlage)	Aus korrosionsbeständigem Material			
	Leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand			
	Wischlappen, Wischtücher, Schwämme usw. sind kochfest (desinfektionstauglich).			
	Sofern vorhanden, besteht das Ausgussbecken für Schmutzwasser aus korrosionsbeständigem Material und ist leicht zu reinigen, einer Desinfektion hält es stand			
	Sauber			
Abfallbehälter	Dicht schließend, möglichst mit Fußhebel			
	Nehmen maximal den täglich anfallenden Abfall auf			
	Mit flüssigkeitsdichten Mülltüten ausgestattet			
Schädlingsbefall	Nicht feststellbar			
Rauchverbot	Wird eingehalten			

Raumbedarf und Raumaufteilung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
In der Küche sind die reinen und nicht-reinen Arbeitsgänge konsequent getrennt. Dies wird mit einer räumlichen Trennung in unterschiedliche Arbeitsbereiche oder durch eine zeitliche Trennung der hygienisch kritischen Arbeitsgänge mit einer gründlichen Reinigung als Zwischenschritt realisiert.			
<p>Reine Arbeitsgänge sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit rohen Lebensmitteln nicht tierischer Herkunft <ul style="list-style-type: none"> - Auftauen gefrorener Lebensmittel - Vorbereitung von Lebensmitteln - Speisenzubereitung • Umgang mit rohen Lebensmitteln tierischer Herkunft <ul style="list-style-type: none"> - Auftauen gefrorener Lebensmittel - Vorbereitung von Lebensmitteln - Speisenzubereitung <p>Kreuzkontaminationen im reinen Bereich zwischen Lebensmitteln tierischer Herkunft und pflanzlicher Herkunft sind auszuschließen.</p>			
<ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit erhitzten Lebensmitteln <ul style="list-style-type: none"> - Speisenzubereitung - Kochen und andere Garvorgänge - Portionieren - Präsentation, Servieren • Reinigungsarbeiten im Kochbereich <ul style="list-style-type: none"> - Spülen von Kochgeschirr - Bereitstellung von sauberem Geschirr und Transportgeräten <p>Nicht-reine Arbeitsgänge sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Warenanlieferung • Säubern und Vorbereitung von Gemüse und Salaten • Lagerung von Vorprodukten • Geschirrspülen • Abfallbeseitigung • Reinigungsarbeiten. 			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Für folgende Tätigkeiten gibt es entsprechende Räume / Bereiche:			
• Kalte Küche			
• Gemüsevorbereitung			
• Fleisch-, Geflügel- und Fischvorbereitung			
• Aufschlagen von Eiern			
• Herstellung von Speiseeis, Back- und Konditoreiwaren, Desserts			
• Speisenzubereitung, Portionierung von Speisen			
• Speisenausgabe			
• Reinigung von Essgeschirr und Küchengeräten			
• Abfallsammelplätze			
• Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsgeräten und –mitteln (separater Raum bzw. geschlossener Schrank)			
• Platz für Geräte und Transportbehälter zum Speisentransport			
• Übergabestelle für das Servicepersonal			
• ggf. ein Bereich für die Zubereitung allergenfreier Speisen (siehe Kapitel 2.10 Allergene)			



2.2.5 Checkliste | Analyse der Betriebshygiene
Speisenausgabe, Getränkeschankanlagen,
Partyservice



Datum _____

Prüfer _____

Unterschrift _____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Speisenausgabe und Theke

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Fußböden	Abriebfestes Material			
	Einwandfreier Zustand, keine Risse, Löcher, fehlende Fliesen etc.			
	Leicht zu reinigen; wasserundurchlässig, wasserabstoßend, hält einer Desinfektion stand			
	Sauber			
Bodenabläufe	Sofern vorhanden, ist der Boden zu den Abläufen hin abgeschrägt			
	Leicht zu reinigen, geruchs- und rückstausicher, gegen Ungeziefer gesichert			
	Sauber			
	Abwasser wird angemessen abgeleitet, kein Rückstau des Wassers möglich			
	Offene oder teilweise offene Abflussrinnen führen die Abwässer nicht aus den unreinen Bereichen in die Speisenausgabe			
Wände	Oberfläche ist glatt und hell			
	Abriebfestes Material, keine Spalten und Risse oder Materialablösungen vorhanden			
	Wasserundurchlässig, wasserabstoßend, leicht zu reinigen			
	Bis zur Arbeitshöhe abwaschbar, halten einer Desinfektion stand			
	Sauber, kein Kondensat und / oder Schimmelpilze vorhanden			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Decken	Glatte, helle Oberfläche			
	Schmutzansammlungen, die Bildung von Kondenswasser und Schimmelbefall wird vermieden			
	Material oder Farbe blättern nicht ab			
	Sauber			
Fenster / sonstige Öffnungen	Alle Fenster schließen dicht.			
	Fensterrahmen und Fenstersimse sind glatt und leicht zu reinigen.			
	Fenster und sonstige Öffnungen in Arbeitshöhe halten einer Desinfektion stand.			
	Holzrahmen verfügen über einen glatten Anstrich, der leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist; keine Fugen und Risse erkennbar			
	Insektengitter sind bei allen Fenstern und Öffnungen vorhanden, die ins Freie führen.			
	Insektengitter sind zum Reinigen leicht zu entfernen.			
	Sauber			
Türen	Schließen dicht			
	Material ist glatt, wasserabstoßend, leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand			
	Einwandfreier Zustand			
	Sauber			
Beleuchtung	Abgedeckt oder verfügt über Splitterschutz			
	Hell genug, um die Beschaffenheit der Lebensmittel prüfen und Verschmutzungen oder Veränderungen erkennen zu können			
	Sauber			
Trinkwasser- installation	Alle Wasserzapfstellen, einschließlich Handwaschbecken, Reinigungsbecken und Anschlüsse für die Spülmaschine etc. sind an das Trinkwassernetz angeschlossen.			
	Vorhandene Brauchwasserentnahmestellen sind stillgelegt und können nicht genutzt werden.			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Handwaschbecken	Vorhanden:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Warm- und Kaltwasser 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Seifenspender 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfektionsmittelspender 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Einmalhandtücher 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Abwasser kann angemessen abgeleitet werden; kein Rückstau des Wassers möglich 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Sauber 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Abfallbehälter für Einmalhandtücher ist vorhanden und sind mit Müllbeuteln ausgestattet 			
Einrichtungs- gegenstände und Arbeitsflächen	Arbeitsflächen und Stauraum sind ausreichend.			
	Glatt, abriebfest, korrosionsbeständiges Material			
	Bestehen, mit Ausnahme des Hackklotzes, nicht aus Holz			
	Leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand			
	Einwandfreier Zustand, keine Risse, Spalten oder Roststellen erkennbar			
	Wandanschlüsse und Stoßkanten sind abgedichtet.			
	Sockel schließen entweder dicht mit dem Boden ab oder sind so hoch, dass darunter gut gereinigt werden kann.			
	Sauber			
Arbeitsgeräte (z.B. Aufschnittmaschinen, Portionierer)	Aus korrosionsbeständigem und ungiftigem Material			
	Neu beschaffte Arbeitsgeräte sind mit dem CE-Zeichen auf dem Typenschild bzw. einer beigefügten Bescheinigung des Herstellers (Konformitätsbescheinigung) ausgestattet			
	Leicht zu reinigen und zu desinfizieren; ggf. zerlegbar			
	Keine Defekte, funktionstüchtig			
	Sauber			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Geschirr und Besteck (Gefäße, Gastronormbehälter, Verpackungen usw.)	Sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet (im Zweifel auf Symbol „Glas und Gabel“ achten)			
	Einwandfrei, keine Risse, Spalten oder Roststellen erkennbar			
	Glasgegenstände sind nicht beschädigt			
	Keine Verzierungen oder Stellen, in denen sich Schmutz und Lebensmittelreste sammeln können			
	Leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion Stand			
	Sauber			
Be- und Entlüftung (Ventilatoren, Fenster, Lüftungsanlage etc.)	Ausreichend; künstlich oder natürlich			
	Filter und andere Teile von Lüftungssystemen sind zum Austausch und zur Reinigung leicht zugänglich			
	Sauber			
	Die erzeugten Luftströme führen nicht von den unreinen in die reinen Bereiche			
Schädlingsbefall	Nicht feststellbar			
Rauchverbot	Wird eingehalten			

Getränkeschankanlagen

Prüfkriterien	Anforderungen an den Schanktisch	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Zapfstelle	Befindet sich an einer Stelle, an der die Getränke nicht nachteilig beeinflusst werden (z.B. durch Grills oder Fritteusen)			
Tropfmulden	Sind vorhanden			
	Leicht zu reinigen			
	Sind herausnehmbar oder verfügen über einen Abfluss der mit einem Geruchsverschluss an die Abwasserleitung angeschlossen ist			
Schankgefäße	Sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet (im Zweifel auf Symbol „Glas und Gabel“ achten)			
	Einwandfreier Zustand, keine Defekte, Absplitterungen etc.			
	Sind mit Ausnahme von Karaffen und Flaschen mit Füllstrich versehen			
	Trockene Schankgefäße lagern aufrecht stehend mit der Öffnung nach oben in geschlossenen Schränken.			
Gläserespülgeräte	Zum Spülen der Gläser stehen wahlweise zur Verfügung:			
	<ul style="list-style-type: none"> • eine Geschirrspülmaschine 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Spülgeräte mit getrennter Vorreinigung und Nachspülung 			
	<ul style="list-style-type: none"> • zwei nebeneinander liegende Spülbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss und einer Gläserspülbürste 			

Präsentation am Büfett und Partyservice

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Transportbehälter (Thermoboxen, Styroporboxen, Thermoskannen)	Ausreichend vorhanden			
	Werden ausschließlich für Lebensmittel genutzt			
	Leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion Stand			
	Mit Thermometer ausgestattet			
	Sauber			
Kühl- und Heißhalte- vorrichtungen z.B. Kühltheken, Kühl- schränke, Salatbar, Bain Maries, Wärmeschränke	Aus korrosionsbeständigem Material			
	Leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand			
	Mit Thermometer ausgestattet			
	Keine Defekte, funktionstüchtig			
	Hustenschutz ausreichend, nicht beschädigt			
	Sauber			
	Das jeweilige Entnahmebesteck ist so lang, dass es nicht in die Schüsseln fallen kann. Die Handgriffe überragen die Schüsselränder deutlich.			
Temperatur- anforderungen	Alle Geräte und Transportbehälter sind in der Lage, folgende Kerntemperaturen kühlpflichtiger Lebensmittel, Speisen und Getränke zu halten:			
	1. Möglichkeit + 7°C aber Vernichtung bestimmter Speisen am Ende des Produktionstages.			
	2. Möglichkeit + 10°C aber Vernichtung aller Speisen am Ende des Produktionstages!			
	3. Möglichkeit je nach Lebensmittel bis + 12°C aber nach 2 Stunden oberhalb von + 10°C Vernichtung!			
	Frisches Mett, Tatar u. ä. + 4°C Vernichtung am Ende des Produktionstages!			
	Frisches Mett, Tatar u. ä. + 7°C Vernichtung nach 2 Stunden bei + 7°C			
	Speiseeis 1. Möglichkeit: < - 10°C Keine Zeitbegrenzung, wenn Lagerung über Nacht bei -18°C			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Temperaturanforderungen (Fortsetzung)	Speiseeis 2. Möglichkeit: - 10°C aber Abgabe innerhalb von 24 Stunden!			
	Alle Transportbehälter und Geräte sind in der Lage, folgende Kerntemperaturen heiß zu haltender Speisen und Getränke zu halten:			
	<ul style="list-style-type: none"> durchmischbare Speisen, z.B. Suppen, Soßen, Eintöpfe, Geschnetzeltes Gemüse, Reis, Nudeln, Püree leicht verderbliche Getränke z.B. heißer Kakao 65°C Heißhaltezeit maximal 3 Stunden			
	<ul style="list-style-type: none"> stückige Produkte z.B. Braten, Hähnchen, Schnitzel ohne Soße dem Gericht angepasst, jedoch nicht unter 60°C; Heißhaltezeit maximal 3 Stunden 			
Fahrzeuge für den Partyservice	Wände und Boden der Ladefläche sind glatt und Wasser abstoßend.			
	Keine Teppiche als Rutschhemmer vorhanden			
	Wegwerftücher und Abfallbehälter mit dicht schließendem Deckel und einer Mülltüte sind zur Entsorgung von Lebensmittelresten vorhanden.			
	Bei Fahrzeugen, die neben dem Speisentransport für weitere Tätigkeiten genutzt werden, ist die gesamte Ladefläche wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und leicht zu reinigen; einer Desinfektion hält sie Stand.			



2.2.6 Checkliste | Analyse der Betriebshygiene
Sanitäre Einrichtungen, Umkleieräume



Datum _____

Prüfer _____

Unterschrift _____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Sanitäre Einrichtungen

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Belüftung	Ausreichend			
	Filter und andere Teile von Lüftungssystemen sind zum Austausch und zur Reinigung leicht zugänglich.			
	Es gelangen keine Luftströme in die Bereiche, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.			
	Fenster öffnen direkt ins Freie.			
	Sauber			
Trinkwasserinstallation	Die Wasserzapfstellen von Handwaschbecken, Reinigungsbecken und Duschen sind an das Trinkwassernetz angeschlossen.			
Toiletten	Kein direkter Zugang zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (zumindest ein Flur ist vorhanden)			
	Getrennte Toiletten für Personal/Gäste (Abweichung ggf. möglich nach Absprache mit Lebensmittelüberwachung)			
	Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden			
	Wasserspülung funktioniert einwandfrei, Abwasser wird angemessen abgeleitet, kein Rückstau des Wassers möglich			
	Sauber			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Handwaschbecken	Vorhanden:			
	• Warm- und Kaltwasser			
	• Seifenspender			
	• Desinfektionsmittelspender			
	Einmalhandtücher			
	Abwasser kann angemessen abgeleitet werden; kein Rückstau des Wassers möglich			
	Sauber			
Abfallbehälter	Vorhanden für Einmalhandtücher und Hygieneartikel,			
	Leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand			
	Nehmen maximal den täglich anfallenden Abfall auf			
	Sind mit flüssigkeitsdichten Müllbeuteln ausgestattet			
Schädlingsbefall	Nicht feststellbar			

Umkleideräume / Sozialräume

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Umkleideräume	Für alle Mitarbeiter ausreichend			
Spinde	Getrennte Spinde für Straßen- und Arbeitskleidung für Mitarbeiter des Küchenbereichs oder frische Arbeitskleidung verpackt			
	Ist eine getrennte Aufbewahrung nicht möglich, wird die Arbeitskleidung täglich gewechselt			
Kühlschrank	Für die Lagerung privater Lebensmittel ist ein Kühlschrank vorhanden.			
Schädlingsbefall	Nicht feststellbar			



2.2.7 Checkliste | Analyse der Betriebshygiene Temperaturmessgeräte und Thermometer




Datum	
Prüfer	
Unterschrift	

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Handmessgeräte und integrierte Temperaturmessung in Kombidämpfern	Vergleichsmessung wird jährlich durchgeführt (Fühler in Eiswasser (0°C) und kochendes Wasser (100°C) tauchen und Messwert ablesen).			
	Bei größerer Abweichung als in der Gerätebeschreibung zulässig, wird vom Hersteller eine Kalibrierung durchgeführt.			
	Die durchgeführte Vergleichsmessung wird im Formblatt 6.13 Kontrolle Temperaturmessgeräte dokumentiert.			
Messgeräte in Kühl- und Tiefkühl-einrichtungen	Vergleichsmessung mit einem geeichten Thermometer wird jährlich durchgeführt (geeichtes Thermometer in Kühlzelle legen und Temperaturdifferenz bestimmen).			
	Bei größerer Abweichung als in der Gerätebeschreibung zulässig, wird vom Hersteller eine Kalibrierung durchgeführt.			
	Die durchgeführte Vergleichsmessung wird im Formblatt 6.13 Kontrolle Temperaturmessgeräte dokumentiert.			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Thermometer	Vergleichsmessung mit einem geeichten Thermometer wird jährlich durchgeführt (geeichtes Thermometer den gleichen Umgebungstemperaturen aussetzen und Temperaturdifferenz bestimmen).			
	Die festgestellte Differenz wird bei der täglichen Arbeit berücksichtigt. Bei einer Abweichung von mehr als +/- 2°C wird das Thermometer ersetzt.			
	Die durchgeführte Vergleichsmessung wird im Formblatt 6.13 Kontrolle Temperaturmessgeräte dokumentiert. 			

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.

Es 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 Wärmeeinwirkung 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, und die Produkte ausreichend durch mehrmaliges Waschen 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



2.3.1 Checkliste
Hygieneregeln bei Warenannahme und Einkauf




Datum _____

Prüfer _____

Unterschrift _____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Warenannahme

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Warenannahme kühlpflichtiger Lebensmittel findet während der Betriebszeiten statt, so dass die Waren entgegengenommen und umgehend verräumt werden können.			
Bei Warenanlieferungen leichtverderblicher Lebensmittel außerhalb der Betriebszeiten wird die Ware in der Kühlschleuse zwischengelagert.			
Lieferfahrzeuge stellen während des Abladevorgangs ihren Motor ab.			
Die Ware wird auf einwandfreie Beschaffenheit überprüft; siehe hierzu Formblatt 6.02 Kriterien für die Wareneingangsprüfung. 			
Bei kühlpflichtigen und tiefkühlpflichtigen Lebensmitteln wird stichprobenartig eine Temperaturkontrolle mit einem Temperaturmessgerät durchgeführt.			
Sofern der Laderaum über einen Temperaturschreiber verfügt, wird der Temperaturschreiberausdruck gefordert.			
Die folgenden Maximaltemperaturen werden bei der Warenannahme eingehalten:			
• Frischfleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse (Wurst), Feinkost + 7°C			
• Frischgeflügel, Geflügelfleischzubereitungen, Hackfleisch, Wild, Innereien + 4°C			
• Frischfisch + 2°C bzw. in schmelzendem Eis			
• Käse, Milchprodukte + 10°C			
• Tiefkühlkost und Speiseeis - 15°C			
• Pasteurisierte Eiprodukte + 4°C			
• zerkleinertes Obst und Gemüse + 7°C			
• kühlpflichtige Backwaren + 7°C			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene


Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Kurzfristige Temperaturüberschreitungen werden je nach Lebensmittel toleriert, wenn dadurch keine Gesundheitsgefahr entstehen kann.			
Bei aufgedruckter Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem MHD muss die angegebene Temperatur eingehalten werden!			
Die Wareneingangsprüfung und die gemessenen Temperaturen werden auf dem Lieferschein dokumentiert.			
Für die Dokumentation der Wareneingangsprüfung steht ein Stempel gemäß des Formblatts 6.03 Stempelvorlage zur Verfügung.			
Angestochene Verpackungen sind nicht mehr lagerfähig und werden daher schnellstmöglich verarbeitet.			
Bei Verwendung eines Stechthermometers zur Temperaturmessung wird dieses vor und nach der Messung gründlich gereinigt und desinfiziert. Vorsicht: es darf kein Reinigungs- und Desinfektionsmittel in oder auf die Lebensmittel gelangen.			
Nach Beendigung der Wareneingangsprüfung wird die Ware unverzüglich in die entsprechenden Lagerräume gebracht. Kühl- und tiefkühlpflichtige Ware wird zuerst verräumt.			
Befindet sich das Abfalllager in der Nähe der Warenannahme, findet während der Warenanlieferung keine Abfallentsorgung statt.			



Meldepflicht bei Anlieferung nicht sicherer Lebensmittel

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Bei Anlieferung offensichtlich verdorbener, gesundheitsschädlicher tierischer Lebensmittel wird die Lebensmittelüberwachung informiert, auch wenn die Warenannahme abgelehnt wurde und der Lieferant die Ware wieder mitgenommen hat.			
Bei der Anlieferung offensichtlich verdorbener, gesundheitsschädlicher pflanzlicher Lebensmittel wird die Lebensmittelüberwachung informiert. Darauf kann verzichtet werden, wenn die betroffenen pflanzlichen Lebensmittel sofort und ohne Zwischenlagerung vernichtet werden. Bei tierischen Lebensmitteln gibt es diese Ausnahme nicht.			
Bei der Meldung an die Behörde werden folgende Informationen weitergegeben: <ul style="list-style-type: none"> Name und Adresse des Lieferanten Lieferdatum um welche Ware handelt es sich Name und Adresse des Betriebes, der die Meldung vornimmt Wo befindet sich die Ware jetzt, wurde sie vernichtet? 			

Einkauf

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Lebensmittel werden beim Einkauf anhand des Formblatts 6.02 Kriterien für die Wareneingangsprüfung auf Frische und Qualität geprüft. Ware, die den dort genannten Anforderungen nicht entspricht, wird nicht gekauft. 			
Beim Eigentransport werden nicht verpackte Lebensmittel nur in sauberen, hygienisch einwandfreien Boxen etc. transportiert, die abgedeckt bzw. verschlossen sind.			
Beim Eigentransport werden nicht verpackte Lebensmittel (z.B. Backwaren in Gitterkörben) nur in Laderäumen transportiert, die vom Fahrgastraum abgetrennt sind und die die Anforderungen an reine Bereiche erfüllen (leicht zu reinigende, glatte, saubere Flächen etc.)			
Erdverschmutzte Lebensmittel werden in einem separaten Behältnis transportiert, um Keimübertragungen zu vermeiden.			
Zusammen mit Lebensmitteln werden nur solche Waren und Gegenstände befördert, welche die Lebensmittel nicht beeinflussen können. Wasch- Putz- und Reinigungsmittel, sowie andere Produkte, die Gerüche auf Lebensmittel übertragen können, werden in einem separaten Behältnis transportiert.			
Der Einkauf wird so geplant, dass kühl- und tiefkühlpflichtige Ware keiner Temperaturerhöhung ausgesetzt ist.			
Beim Eigentransport kühlpflichtiger und tiefkühlpflichtiger Lebensmittel werden die oben genannten Temperaturanforderungen eingehalten. Dies geschieht durch die Verwendung von gekühlten Transportfahrzeugen bzw. durch die Verwendung geeigneter Thermoboxen und Kühlakkus.			
Beim Eigentransport wird auf kurze Transportzeiten und zügiges Be- und Entladen geachtet.			
Beladene Fahrzeuge werden nicht in der Sonne stehen gelassen.			
Kühl- und tiefkühlpflichtige Lebensmittel werden nach dem Einkauf sofort in die entsprechenden Kühl- und Tiefkühleinrichtungen gebracht.			
Die Temperatur kühl- und tiefkühlpflichtiger Ware wird bei Eintreffen in der Einrichtung stichprobenartig mit einem Temperaturmessgerät überprüft und auf der Rechnung dokumentiert.			
Kurzfristige Temperaturüberschreitungen werden je nach Lebensmittel toleriert, wenn dadurch keine Gesundheitsgefahr entstehen kann.			
Angestochene Verpackungen sind nicht mehr lagerfähig und werden daher schnellstmöglich verarbeitet.			



2.3.2 Checkliste Hygieneregeln bei der Lagerung



Datum	
Prüfer	
Unterschrift	

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Allgemeine Regeln zur Lagerung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
In den Lebensmittellagerräumen lagern ausschließlich Lebensmittel.			
Private Lebensmittel der Mitarbeiter/innen werden nicht in der Großküche, sondern im Kühlschrank im Personalbereich gelagert.			
Lebensmittel, die sich gegenseitig beeinflussen können, werden nicht zusammen gelagert oder so verpackt bzw. umhüllt, dass keine Beeinflussung stattfinden kann: <ul style="list-style-type: none"> • hierbei werden Gerüche und Gase berücksichtigt, z.B. keine gemeinsame Lagerung von Bananen und Äpfeln • bei tropfenden Lebensmitteln wird verhindert, dass die Flüssigkeit mit anderen Waren in Berührung kommt. 			
Die Ware wird nach dem fefo-Prinzip („first expired – first out“) eingelagert, d.h. Ware deren Mindesthaltbarkeitsdatum zuerst überschritten ist, wird auch zuerst verbraucht.			
Die Menge der bevorrateten Lebensmittel beschränkt sich auf das Minimum.			
Die gesamten Vorräte werden regelmäßig (mind. monatlich) auf abgelaufene, verdorbene oder beschädigte Ware geprüft und diese entfernt.			
Auf dem Boden lagern keinerlei Lebensmittel, auch nicht in Verpackungen oder Töpfen.			
Bei geöffneten Verpackungen wird das Anbruchdatum vermerkt.			
Retourenware wird eindeutig gekennzeichnet in einer separaten Ecke gelagert.			
Die Retouren beeinflussen die übrigen Lebensmittel nicht (z.B. durch Gerüche oder Keimübertragung).			

Trockensortiment und Konserven

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Lebensmittel lagern kühl, trocken und gut belüftet, direkte Sonneneinstrahlung wird vermieden.			
Das Trockensortiment wird in verschlossenen Behältnissen gelagert.			
Fette und fetthaltige Lebensmittel werden vor Licht geschützt aufbewahrt.			

Unverpackte und verpackte Lebensmittel

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Unverpackte Lebensmittel und Lebensmittel in Umverpackungen lagern nicht zusammen; gegebenenfalls wird die Umverpackung entfernt.			
Erdbehaftetes Gemüse wird nicht gemeinsam mit unverpackten Lebensmitteln gelagert.			
Unverpackte Lebensmittel haben keinen direkten Kontakt mit den Regalen und werden ausreichend abgedeckt.			



Rohe Lebensmittel und zubereitete Speisen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Rohe Lebensmittel und zubereitete Speisen lagern getrennt voneinander. Sind keine getrennten Kühlräume vorhanden, werden die Lebensmittel entsprechend verpackt oder abgedeckt.			
Gegarte Speisen, die gelagert werden und Lebensmittel im Tageslager sind mit deren Bezeichnung und dem Einlagerungsdatum gekennzeichnet.			

Kühl- und tiefkühlpflichtige Ware

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Auf die Einhaltung der Kühlkette wird besonders geachtet, da eine Temperaturerhöhung zu einer Wertminderung der Produkte führt und das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum nicht mehr eingehalten werden kann.			
Frischobst und Frischgemüse werden je nach Produkt zur Qualitätserhaltung gekühlt gelagert.			
Die Lagerung kühl- und tiefkühlpflichtiger Lebensmittel erfolgt maximal bei diesen Temperaturen: (entscheidend für die Lagertemperatur ist die Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum)			
Frischgeflügel, Geflügelfleischzubereitungen, Hackfleisch, Wild: Lagertemperatur: + 2°C max. Kerntemperatur: + 4°C			
Innereien: Lagertemperatur: + 2°C max. Kerntemperatur: + 3°C			
pasteurisierte Eiprodukte: Lagertemperatur: + 2°C max. Kerntemperatur: + 4°C			
Frischfisch: Lagertemperatur: in schmelzendem Eis bzw. 0°C max. Kerntemperatur: + 2°C			
Frischfleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse (Wurst), Feinkost, kühlpflichtige Obstprodukte, Schnittsalate etc: Lagertemperatur: + 4°C max. Kerntemperatur: + 7°C			
zerkleinertes Obst und Gemüse: Lagertemperatur: + 4°C max. Kerntemperatur: + 7°C			
kühlpflichtige Backwaren: Lagertemperatur: + 4°C max. Kerntemperatur: + 7°C			
Milch, Molkereiprodukte, Butter, Käse: Lagertemperatur: + 4°C max. Kerntemperatur: + 10°C			
Eier: Lagerung im Kühlschrank empfehlenswert Temperaturschwankungen sind zu vermeiden d.h. auf keinen Fall wechselnde Lagerung zwischen Kühlung und Raumtemperatur			
Tiefkühlkost und Speiseeis: Lagertemperatur: - 18°C max. Kerntemperatur: - 15°C			
<p>Die vorgegebenen Lagertemperaturen sind für die Produkte unter hygienischen Gesichtspunkten optimal. Bei einer Temperaturüberschreitung ist jedoch die maximale Kerntemperatur des Lebensmittels maßgebend und als Entscheidungsgrundlage heranzuziehen. Da in der Regel nur eine begrenzte Anzahl von Kühleinrichtungen zur Verfügung steht, sind die Lagertemperaturen weitgehend zusammengefasst.</p>			

Temperaturkontrolle

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Temperatur sämtlicher Kühl- und Tiefkühlräume, Kühl- und Gefrierschränke wird täglich vor Arbeitsbeginn kontrolliert und anhand des Formblatts 6.04 Temperaturkontrolle dokumentiert. 			
Bei Kühl- und Tiefkühleinrichtungen mit automatischer Temperaturüberwachung und –aufzeichnung ist die Dokumentation der täglichen Kontrolle nicht erforderlich.			
Überschreitet die abgelesene Lagertemperatur die vorgegebene Temperatur, werden folgende Maßnahmen durchgeführt: <ul style="list-style-type: none"> • Behebung der Ursache für den Temperaturanstieg (z.B. Stromausfall, technischer Defekt etc.) • Messung der Kerntemperatur der betroffenen Lebensmittel und ggf. Entsorgung oder, wenn hygienisch vertretbar, sofortige Verarbeitung. 			
Die durchgeführten Maßnahmen bei einem Temperaturanstieg werden dokumentiert im Feld „Bemerkungen“ in Formblatt 6.04 Temperaturkontrolle . 			
Bei Kühl- und Tiefkühleinrichtungen mit automatischer Temperaturüberwachung und –aufzeichnung ist die formlose Dokumentation sinnvoll.			



2.3.3 Checkliste Hygieneregeln bei der Be- und Verarbeitung



Datum	
Prüfer	
Unterschrift	

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Organisation der Arbeitsabläufe

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Reine und nicht-reine Arbeitsgänge werden räumlich oder zeitlich getrennt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Vor Beginn der Verarbeitung werden die Waren nochmals nach den Kriterien der Wareneingangskontrolle überprüft.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mit der Hand wird nicht in Gewürz- und Vorratsdosen gefasst; die Entnahme erfolgt mit entsprechendem Besteck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Stagnationswasser verwerfen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Wasser, das über Nacht in der Trinkwasserleitung gestanden hat, ist für die Zubereitung von Lebensmitteln nicht geeignet und wird verworfen. Das frische Wasser erkennt man daran, dass es die Leitung etwas kühler verlässt als das Stagnationswasser.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Werden Wasseranschlüsse mehrere Tage nicht genutzt, fließt das Wasser vor der Verwendung so lange ab wie es der Leitungslänge angemessen ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Trinkwasser verwenden

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Für ausnahmslos alle Tätigkeiten, einschließlich Reinigung, wird Trinkwasser verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Fremdkörper und Verunreinigungen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Beim Auftreten von Fremdkörpern und Verunreinigungen wird der Ursache nachgegangen und Abhilfe geschaffen: <ul style="list-style-type: none"> • Schrauben, Draht, Klammern und andere Metallstücke findet man oft nach Reparatur- und Wartungsarbeiten • Pappe, Bindfäden und Plastikreste geraten oft in die Lebensmittel, wenn nicht sorgfältig ausgepackt wird • Ohrringe, Pearcings, Fingernägel, Haare, Knöpfe, etc. sind Zeichen einer völlig unzureichenden Personalhygiene • abgeblätterte Farbe, Rost oder Schmierfett und Öl zeigen, dass sich die Räumlichkeiten und Geräte in einem nicht akzeptablen Zustand befinden. 			
Sind Lebensmittel auf den Boden gefallen, wird sorgfältig geprüft, ob eine Weiterverarbeitung nach einem Reinigungsschritt zu verantworten ist.			
Sind gegarte Speisen, fertig zubereitete Speisen, die nicht mehr durcherhitzt werden, Wurst, Käse oder Brot mit dem Boden in Berührung gekommen, werden diese entsorgt.			

Temperaturen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Kühlpflichtige und tiefkühlpflichtige Waren werden zügig verarbeitet, denn ein Temperaturanstieg begünstigt die Vermehrung von Mikroorganismen.			

Auftauen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Lebensmittel werden, wenn dies die Qualität des Gerichts nicht negativ beeinträchtigt, gefrostet weiter verarbeitet.			
Ist das Auftauen notwendig, findet dies in kühlen Räumen und in einem abgegrenzten Zeitraum unter definierten Temperaturbedingungen statt.			
Lebensmittel werden beim Auftauen abgedeckt.			
Die Auftauflüssigkeit fließt ab und wird aufgefangen.			
Aufgetaute Lebensmittel werden nicht wieder eingefroren.			
Aufgetaute Lebensmittel werden am Tage des Auftauens verarbeitet.			

Vorkochen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Das Vorkochen für den Folgetag oder für eine spätere Mahlzeit findet nur statt, wenn der Betrieb über ausreichende Kühlmöglichkeiten verfügt, d.h. die Speisen innerhalb von 3 Stunden auf maximal +10°C Kerntemperatur abgekühlt werden können.			
Speisen, die zum Aufwärmen bestimmt sind, werden nur vollständig durchgegart zwischengelagert.			

Garen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Alle Speisen, mit Ausnahme von Roastbeef, Steaks und bestimmten Fischen, werden durchgegart.			
Vor dem Abkühlen, Servieren oder dem Transport wird überprüft, ob die Lebensmittel durchgegart sind (z.B. durch Anschneiden, Temperaturmessgerät).			
Die Garzeiten und Kerntemperaturen für leicht verderbliche Lebensmittel sind spezifisch für die einzelnen Speisen unter Berücksichtigung der Einstellungswerte der Kombidämpfer in den Rezepturen festgelegt. Bei bestimmten leicht verderblichen Speisen ist in den Garprozess ein CCP integriert (siehe Kapitel 3 Aufbau und Umsetzung des HACCP-Systems).			
Beim Abschmecken werden Hygienefehler ausgeschlossen.			

Frittieren

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Es werden ausschließlich Fette verwendet, die zum Frittieren geeignet sind.			
Die Lebensmittel werden bei max. 175°C frittiert.			
Lebensmittelreste und Schwebestoffe werden regelmäßig aus dem Frittierfett entfernt.			
Wird regelmäßig, d.h. täglich frittiert, erfolgt der Frittierfettwechsel nach max. 20 Betriebsstunden.			
Wird nicht täglich frittiert, wird eine Frittierfettkontrolle mit Hilfe eines Teststäbchens oder Testkits durchgeführt.			
Bei geruchlichen Abweichungen, Schaumbildung etc. erfolgt der Frittierfettwechsel umgehend.			

Abkühlen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Gegarte Speisen werden möglichst schnell abgekühlt; nach 3 Stunden ist eine Kerntemperatur von + 7°C erreicht.			
Selbst hergestellte kühlpflichtige Speisen werden in möglichst kleinen und flachen Behältnissen gekühlt. Der Einsatz von Hordenwagen kann z.B. zur raschen Kühlung von Pudding sinnvoll sein.			
Kann aus technischen Gründen nur eine Temperatur von + 10°C erreicht werden, werden alle betroffenen Speisen und Getränke am Ende des Produktionstages vernichtet.			

Einfrieren

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Es werden nur frische und qualitativ einwandfreie Rohwaren und frisch zubereitete Zwischen- bzw. Fertigprodukte eingefroren, welche die Küche noch nicht verlassen haben.			
Rohe Früchte und Gemüse werden vor dem Einfrieren blanchiert; nicht blanchierte Früchte werden nach dem Auftauen einer Wärmebehandlung unterzogen.			
Rohes Hackfleisch und ähnliche Produkte (frische Bratwürste, Schaschlik, Gyros, Geschnetzeltes) werden nicht selbst eingefroren.			
Lebensmittel mit Verbrauchsdatum (z.B. bestimmte Fischprodukte) werden nicht selbst eingefroren.			
Die Leistung des Gefriergerätes, die Art des Lebensmittels und die Portionsgröße werden so aufeinander abgestimmt, dass innerhalb weniger Stunden die Kerntemperatur auf – 18°C absinkt.			
Jede Verpackung bzw. jedes Behältnis wird mit dem Namen des Lebensmittels und dem Einfrierdatum gekennzeichnet.			
Es werden nur gefriergeeignete Verpackungen und Behältnisse verwendet.			

Aufwärmen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Beim Aufwärmen werden die Speisen im Kern für mindestens 2 Minuten auf 72°C erhitzt.			
Reste aufgewärmter Speisen werden vernichtet, auf keinen Fall weiterverwendet oder nochmals aufbewahrt.			

Verpflegung von Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
<p>Zu den Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko zählen u.a.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Säuglinge, Kleinkinder und Kinder bis 12 Jahre • Schwangere • Menschen im hohen Alter mit einem geschwächten Immunsystem • Personen mit chronischen Erkrankungen • Personen, die an schweren Infektionskrankheiten erkrankt sind. 			
<p>Wenn es sich bei dem Betrieb um eine Gemeinschaftsverpflegung für Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko handelt: folgende Lebensmittel werden nicht angeboten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorzugsmilch • alle Speisen mit rohen Eiern • frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen (ausgenommen vom Hersteller unter Schutzatmosphäre verpackte Produkte) • weichgekochte Frühstückseier und Spiegeleier • selbst hergestelltes Speiseeis • nicht durchgegarter Fisch 			
<p>Folgende Speisen sind für Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko nur bedingt zu empfehlen, Menschen mit sehr hohem Infektionsrisiko werden sie nicht angeboten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rohe Fleischzuschnitte (z.B. Carpaccio) • streichfähige, schnell gereifte Rohwürste, insbesondere frische Mettwurst • unverarbeitete Fischererzeugnisse oder Schalentiere, z.B. Carpaccio aus Fisch, Sushi, rohe Austern, Kaviar, unverarbeitete Shrimps • kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse • gebeizter Lachs • vorgeschnittene Salate, Sprossen. 			
<p>Selbst zubereitete Speisen werden Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko nur am Zubereitungstag angeboten. Sie erhalten keine Speisen vom Vortag.</p>			



2.3.4 Checkliste Hygieneregeln für leicht verderbliche Lebensmittel



Datum	
Prüfer	
Unterschrift	

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Hackfleisch und ähnliche Produkte

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Zu dieser Produktgruppe zählen: <ul style="list-style-type: none"> • Hackfleisch • klein geschnittene Fleischstücke wie z.B. Schaschlik, Geschnetzeltes • frische Bratwürste 			
Hackfleisch und ähnliche Produkte werden am Anlieferungstag bzw. Herstellungstag verarbeitet und durchgegart. Ausgenommen hiervon sind nur vom Hersteller verpackte Produkte mit Schutzgasatmosphäre; das aufgedruckte Verbrauchsdatum und die vorgegebene Lagertemperatur werden eingehalten.			
Hackfleisch und ähnliche Produkte mit abgelaufenem Verbrauchsdatum werden entsorgt.			
Für die Herstellung von Hackfleisch und ähnlichen Produkten wird ausschließlich frisches Fleisch von einwandfreier Qualität verwendet – keine Restverwertung!			
Minderwertige Rohstoffe wie Kopffleisch, Bauchmuskulatur, Separatorenfleisch etc. werden nicht verwendet.			
Hackfleisch und ähnliche Produkte werden nicht selbst eingefroren, egal ob selbst hergestellt oder angeliefert.			
Die Herstellung und Vorbereitung von Hackfleisch erfolgen getrennt von den anderen reinen und unreinen Arbeitsgängen.			
Alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche) und Geräte werden nach der Berührung mit rohem Hackfleisch gereinigt und desinfiziert.			
Die Hände werden vor und nach dem Umgang mit rohem Hackfleisch gereinigt und desinfiziert.			
In den Garprozess von Hackfleisch und ähnlichen Produkten ist ein CCP integriert; siehe hierzu Kapitel 3 Aufbau und Umsetzung des HACCP-Systems.			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Hackfleisch und ähnliche Produkte werden vollständig durchgegart.			
Die Kerntemperatur von 72°C für mindestens zwei Minuten wird eingehalten. Je nach Produkt und gewünschter Konsistenz sind ggf. höhere Temperaturen und/oder längere Haltezeiten erforderlich.			
Der Garprozess wird mit einem Temperaturmessgerät, anhand der integrierten Temperaturmessung des Kombidämpfers oder durch Anschneiden überwacht.			

Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Für die Herstellung von frischem Mett, Tatar und ähnlichen Fleischzubereitungen wird ausschließlich frisches Fleisch von einwandfreier Qualität verwendet.			
Diese Speisen werden keinesfalls aus aufgetautem Fleisch hergestellt.			
Diese Speisen werden nicht aus Wild- oder Geflügelfleisch hergestellt.			
Nach der Herstellung werden frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen sofort auf + 4°C gekühlt.			
Die Herstellung dieser Speisen erfolgt getrennt von den anderen reinen und unreinen Arbeitsgängen.			
Alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche) und Geräte werden nach der Berührung mit frischem Mett, Tatar und ähnlichen Fleischzubereitungen gereinigt und desinfiziert.			
Die Hände werden vor und nach dem Umgang mit diesen Speisen gereinigt und desinfiziert.			
Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen werden bei + 4°C transportiert und bei + 7°C für maximal zwei Stunden präsentiert.			
Wenn es sich bei dem Betrieb um eine Gemeinschaftsverpflegung für Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko handelt: Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen werden nicht angeboten.			

Geflügel

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Wenn möglich, werden tiefgekühlte Geflügelprodukte ohne Auftauen direkt gegart.			
Die Ware wird vor dem Garen vollständig aufgetaut.			
Die Auftauflüssigkeit kommt nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung.			
Die Vorbereitung von Geflügel erfolgt getrennt von den anderen reinen und unreinen Arbeitsgängen.			
Alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche) und Geräte werden nach der Berührung mit rohem Geflügel gereinigt und desinfiziert.			
Die Hände werden vor und nach dem Umgang mit rohem Geflügel gereinigt und desinfiziert.			
In den Garprozess von Geflügel ist ein CCP integriert; siehe hierzu Kapitel 3 Aufbau und Umsetzung des HACCP-Systems.			
Geflügel wird vollständig durchgegart.			
Geflügel wird nicht tags zuvor angebraten.			
Die Kerntemperatur von 72°C für mindestens zwei Minuten wird eingehalten. Je nach Produkt und gewünschter Konsistenz sind ggf. höhere Temperaturen und/oder längere Haltezeiten erforderlich.			
Der Garprozess wird mit einem Temperaturmessgerät, anhand der integrierten Temperaturmessung des Kombidämpfers oder durch Anschneiden überwacht.			

Fisch

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Frischfisch wird am Liefertag zubereitet und ausgegeben. Ausgenommen hiervon sind nur vom Hersteller verpackte Produkte mit Schutzgasatmosphäre; das aufgedruckte Verbrauchsdatum und die vorgegebenen Lagertemperatur werden eingehalten.			
Fisch wird nicht selbst eingefroren.			
Tiefgekühlter Fisch wird vor dem Garprozess nur wenn unbedingt erforderlich aufgetaut.			
Die Auftauflüssigkeit kommt nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung.			
Die Vorbereitung von Frischfisch erfolgt getrennt von den anderen reinen und unreinen Arbeitsgängen.			
Alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche) und Geräte werden nach der Berührung mit Frischfisch gereinigt und desinfiziert.			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Hände werden vor und nach dem Umgang mit rohem Fisch gereinigt und desinfiziert.			
Fisch wird nicht tags zuvor angebraten.			
Wenn es sich bei dem Betrieb um eine Gemeinschaftsverpflegung für Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko handelt: Fisch wird vollständig durchgegart. In den Garprozess von Fisch ist ein CCP integriert; siehe hierzu Kapitel 3 Aufbau und Umsetzung des HACCP-Systems.			
Die Kerntemperatur von 72°C für mindestens zwei Minuten wird eingehalten. Je nach Produkt und gewünschter Konsistenz sind ggf. höhere Temperaturen und/oder längere Haltezeiten erforderlich.			
Der Garprozess wird mit einem Temperaturmessgerät, anhand der integrierten Temperaturmessung des Kombidämpfers oder durch Anschneiden überwacht.			

Rohe Eier

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums wird bei Eiern geachtet.			
Für nicht durcherhitzte Eierspeisen wird möglichst auf rohe Eier verzichtet und stattdessen pasteurisiertes Ei oder pasteurisierte Eiprodukte verwendet (Salmonellengefahr!): <ul style="list-style-type: none"> • selbst hergestellte Mayonnaise • selbst hergestellte Sauce Hollandaise oder Béarnaise • Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee • Backwaren, deren Füllung unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt wurde • Rühreier. 			
Auch für Speisen, die durchgegart werden, z.B. Nudelauflauf oder Backwaren, ist die Verwendung von pasteurisierten Eiprodukten empfehlenswert, da auf diesem Weg die Einschleppung von Keimen in die Küche vermieden wird.			
Werden für nicht durcherhitzte Speisen dennoch rohe Eier verwendet, werden diese Speisen innerhalb von 2 Stunden auf eine Temperatur von + 7°C gekühlt und innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung an den Gast abgegeben. Überproduzierte Speisen werden nach Ablauf der 24 Stunden entsorgt. (Das Hygienierisiko ist bei der Verwendung pasteurisierter Erzeugnisse deutlich geringer!)			
Selbst hergestellte, tiefgefrorene Speisen, die rohe Eier enthalten, werden nach dem Auftauen bei max. + 7°C gehalten und innerhalb von 24 Stunden abgegeben.			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Ist ein Durchgaren nicht möglich, werden nicht durchgegartete Eier und Eierspeisen (z.B. Rührei) maximal 2 Stunden nach der Herstellung abgegeben. Die Verwendung pasteurisierter Eiprodukte wird empfohlen.			
Die Eier sollten möglichst nur wenige Tage alt sein.			
Die Eier sind sauber, keine Kotreste, Eireste oder angeklebte Federn oder Beschädigungen der Schale sind zu erkennen.			
Die Verarbeitung von Eiern erfolgt getrennt von den anderen reinen und unreinen Arbeitsgängen.			
Die Höckerkartons kommen mit anderen Lebensmitteln nicht in Berührung.			
Die Eimasse wird nach dem Aufschlagen sofort und vollständig verbraucht. Reste werden weder gelagert noch eingefroren.			
Eierschalen werden sofort nach dem Aufschlagen entsorgt.			
Die Herstellung des Teiges für Eierpfannkuchen erfolgt am Tag des Verzehrs. Der Teig wird bis zur Produktion der Eierpfannkuchen gekühlt.			
Alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche) und Geräte werden nach der Berührung mit rohen Eiern gereinigt und desinfiziert.			
Die Hände werden vor und nach dem Umgang mit rohen Eiern gereinigt und desinfiziert.			
In den Garprozess von Eiern ist ein CCP integriert; siehe hierzu Kapitel 3 Aufbau und Umsetzung des HACCP-Systems.			
Wenn es sich bei dem Betrieb um eine Gemeinschaftsverpflegung für Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko handelt: Speisen mit rohen Eiern werden vollständig durchgegart. Nicht durchgegartete Speisen mit rohem Ei werden weder hergestellt noch angeboten.			
Die Kerntemperatur von 72°C für mindestens zwei Minuten wird eingehalten. Je nach Produkt und gewünschter Konsistenz sind ggf. höhere Temperaturen und/oder längere Haltezeiten erforderlich. Alternativ wird die Speise innerhalb von 2 Stunden abgegeben.			
Der Garprozess wird mit einem Temperaturmessgerät, anhand der integrierten Temperaturmessung des Kombidämpfers oder durch Anschneiden überwacht.			

Rohmilch und Rohrahm

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Rohmilch und Rohrahm werden nicht verwendet oder angeboten. Das Abkochen der Milch reicht nicht aus, die Wärmebehandlung muss den Anforderungen der VO (EG) Nr. 853/2004 entsprechen, also in einem speziellen Erhitzer erfolgen, der von amtlicher Seite abgenommen wurde.			
Vorzugsmilch in Fertigpackungen darf innerhalb des Verbrauchsdatums angeboten werden.			
Wenn es sich bei dem Betrieb um eine Gemeinschaftsverpflegung für Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko handelt: Vorzugsmilch wird nicht angeboten.			

Cremspiesen, Sahne, nicht durchgebackene Füllungen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Alle Zutaten sind frisch und qualitativ einwandfrei.			
Die Verarbeitung erfolgt möglichst zügig, um unnötige Temperaturerhöhungen zu vermeiden.			
Die Hände werden vor Produktionsbeginn und zwischen den Arbeitsschritten gereinigt und desinfiziert.			
Sahneaufschlagmaschinen, Sahnesiphons etc. werden spätestens zum Ende des Arbeitstages geleert und gemäß Herstellerangaben gereinigt und desinfiziert.			
Die Produkte werden bei max. + 7°C bis zur Abgabe gelagert und transportiert. Die Abgabe erfolgt möglichst innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung.			
Wenn es sich bei dem Betrieb um eine Gemeinschaftsverpflegung für Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko handelt: Rohe Eier werden für diese Speisen nicht verwendet.			

Selbst hergestelltes Speiseeis

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Für die Herstellung von Speiseeis wird die „Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Speiseeiserzeugung“ des Bundesministeriums für Gesundheit, Familie und Jugend Österreich beachtet. Die Leitlinie ist über das Internet zugänglich.			

Frische Kräuter, frische Früchte, rohes Gemüse und Salat

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Frische Kräuter werden vor der Verwendung gründlich gewaschen.			
Bei warmen Speisen werden frische Kräuter erst unmittelbar vor dem Servieren zugegeben.			
Frische Früchte werden gründlich gewaschen und, wenn möglich, geschält.			
Speisen mit frischen Kräutern bzw. frischen Früchten werden möglichst nur am Tag der Herstellung abgegeben.			
Rohes Gemüse und Salat werden, wenn möglich, vor ihrer Verwendung geschält.			
Das Waschen / Zerkleinern von rohem Gemüse und Salat findet am Tag der Ausgabe statt.			
Salatsoßen o.ä. werden erst kurz vor der Ausgabe untergemengt, ggf. wird die Salatsoße in einem getrennten Behältnis aufbewahrt.			
Alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche) und Geräte werden nach der Berührung mit rohem Gemüse, Salat, frischen Kräutern und frischen Früchten gereinigt und desinfiziert.			
Die Hände werden vor und nach dem Umgang mit diesen Lebensmitteln gereinigt und desinfiziert.			

Kalte Küche

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Hände werden vor der Verarbeitung von Speisen, die nicht mehr erhitzt werden bzw. vor dem Garnieren gereinigt und desinfiziert.			
Bei der Herstellung zusammengesetzter leicht verderblicher Speisen, z.B. Wurstsalat oder Nudelsalat, werden die einzelnen Zutaten bis zum Vermengen gekühlt.			
Selbst hergestellte Feinkostsalate oder selbst verfeinerte Feinkostsalate werden möglichst nur bis zu einem Tag nach der Herstellung abgegeben.			
Feinkostsalate mit frischen Kräutern, frischen Früchten oder rohem Gemüse werden möglichst nur am Tag der Herstellung abgegeben.			
Aufgeschnittene Wurst- und Käseprodukte, die die Küche noch nicht verlassen haben, werden max. zwei Tage aufbewahrt.			

Rückstellproben

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Empfehlenswert ist die Erstellung von Rückstellproben für alle selbst hergestellten leichtverderblichen Speisen.			
Die Rückstellproben werden wie folgt genommen: <ul style="list-style-type: none"> • eine Portion je Komponente (150g) • Entnahme gegen Ende Speisenausgabe • Verpackung in fest verschließbaren Plastikschaalen oder verschweißten Kunststoffbeuteln • Mehrweggefäße wurden vor der Verwendung desinfiziert • Beschriftung mit Name der Komponente, Datum und Uhrzeit der Herstellung und entnehmende Person • Aufschrift unverwischbar und deutlich lesbar • Aufbewahrung für mind. 7 Tage (besser 14 Tage) bei max. – 18°C 			



2.3.5 Checkliste Hygieneregeln bei Speisenausgaben und Partyservice



Datum	
Prüfer	
Unterschrift	

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Grundsätzliches zu Präsentation und Servieren

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Temperatur sämtlicher Kühl- und Tiefkühlmöbel sowie Warmhaltevorrichtungen (z.B. Bain Marie) wird vor dem Einräumen kühlpflichtiger und heiß zu haltender Speisen kontrolliert und anhand des Formblatts 6.04 Temperaturkontrolle dokumentiert.			
Regelmäßig wird in Stichproben die Einhaltung der Temperaturen bei der Präsentation überprüft und dokumentiert.			
Speisen werden nur in saubere, noch nicht benutzte Behältnisse gefüllt bzw. portioniert.			
Zu Restmengen werden keine frischen Speisen gegeben.			
Zur Präsentation trägt das Personal saubere Arbeitskleidung.			
Vor der Präsentation werden die Hände gewaschen und desinfiziert.			
Speisen werden nicht mit den Händen berührt.			
Teller werden nur am Rand, Besteck nur am Griff und Gläser keinesfalls innen angefasst.			
Ausgegebene, nicht verzehrte Speisen werden entsorgt (auch Brot im Brotkörbchen).			

Büffets und Theken zur Selbstbedienung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Büffets und Theken werden nicht in der Nähe von Garderoben oder in Bereichen vor Toiletten aufgestellt.			
Die Schüsseln werden so angeordnet (möglichst in einer Reihe), dass die Möglichkeit zur versehentlichen Berührung von Lebensmitteln durch den Gast vermieden wird.			
Die Angebotsmengen sind dem jeweiligen Bedarf angepasst; ggf. wird das Büffet mehrmals bestückt.			

Kühlpflichtige Speisen und Getränke am Büffet

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Speisen und Getränke sind vor direkter Sonneinstrahlung geschützt.			
Für kühlpflichtige Lebensmittel, Speisen und Getränke werden folgende Verzehrttemperaturen und Präsentationszeiten berücksichtigt:			
1. Möglichkeit Verzehrttemperatur im Kern: + 7°C aufgrund ihrer Beschaffenheit Abgabe bestimmter Speisen und Getränke möglichst nur am Produktionstag; betroffen sind: <ul style="list-style-type: none"> • Cremespeisen, Speisen mit Sahne und Kuchen • mit nicht durchgebackenen Füllungen • Feinkostsalate • Speisen mit frischen Kräutern, frischen Früchten oder rohem • Gemüse • Getränke wie frisch gepresste Obstsäfte und Kakao 			
2. Möglichkeit Verzehrttemperatur im Kern: + 10°C aber Vernichtung am Ende des Produktionstages!			
3. Möglichkeit Verzehrttemperatur im Kern: je nach Lebensmittel bis zu + 12°C aber Vernichtung nach 2 Stunden bei Temperaturen oberhalb + 10°C!			
frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen: Verzehrttemperatur im Kern: + 4°C Vernichtung am Ende des Produktionstages			
frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen: Verzehrttemperatur im Kern: + 7°C aber Vernichtung nach maximal 2 Stunden bei + 7°C!			
Speiseeis 1. Möglichkeit Verzehrttemperatur im Kern: < - 10°C keine Zeitbegrenzung wenn Lagerung über Nacht bei – 18°C			
Speiseeis 2. Möglichkeit Verzehrttemperatur im Kern: - 10°C aber Abgabe innerhalb von 24 Stunden			
Speisen und Getränke, die eine Verzehrttemperatur oberhalb + 7°C erreicht haben, werden nicht mehr in das Kühlhalten zurückgeführt.			
Angetautes Speiseeis wird nicht wieder eingefroren.			

Heiß zu haltende Speisen und Getränke am Büffet

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Heiß zu haltende Speisen und Getränke sind beim Umfüllen ausreichend heiß, da die Geräte zum Heißhalten geeignet sind, nicht jedoch zum Erwärmen.			
Stückige Produkte wie Braten, Hähnchen, Schnitzel weisen in der Regel im Innern so gut wie keine vermehrungsfähigen Keime auf und werden daher bei einer Temperatur heiß gehalten, die die sensorische Qualität der Speisen berücksichtigt.			
Bei einigen Gemüsesorten sowie Reis und Nudeln werden auf jeden Fall Systeme mit einer aktiven Wärmezufuhr verwendet (bei Brokkoli ist z.B. die Verwendung einer Rotlichtlampe effektiver als die eines Wasserbades).			
Für heiß zu haltende Speisen werden folgende Kerntemperaturen und Präsentationszeiten berücksichtigt:			
<ul style="list-style-type: none"> • durchmischbare Speisen, z.B. Suppen, Soßen, Eintöpfe, • Geschnetzeltes • Gemüse, Reis, Nudeln, Püree • leicht verderbliche Getränke, z.B. heißer Kakao Kerntemperatur während der Präsentation: mind. 65°C 3 Stunden Heißhaltezeit einschließlich Präsentation, dann Vernichtung			
<ul style="list-style-type: none"> • Stückige Produkte, z.B. Braten, Hähnchen, Schnitzel, die ohne Soße präsentiert werden Kerntemperatur während der Präsentation: dem Gericht angepasst, jedoch nicht unter 60°C 3 Stunden Heißhaltezeit einschließlich Präsentation, dann Vernichtung			
Lauwarme Spezialitäten wie z.B. Kartoffelsalat oder warme Puddings mit Fruchtsoße werden nur ohne Standzeiten oder Warmhaltezeiten direkt aus der Produktion heraus serviert.			

Zapfanlage

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Vor dem Zapfen von Getränken werden die Hände gewaschen.			
Verschüttetes oder verspritztes Getränk wird umgehend weggewischt.			
Zapfhähne werden nicht an der Tülle angefasst und nicht mit einem schmutzigen Lappen abgewischt.			

Partyservice

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Roheihaltige Speisen, frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen sind hochsensible Lebensmittel; eine Abgabe im Partyservice ist nicht empfehlenswert.			
Roheihaltige Speisen werden im Partyservice nur abgegeben, wenn zwischen der Herstellung und der Präsentation beim Kunden max. 1 Stunde vergeht.			
Wenn roheihaltige Lebensmittel nicht zum Verzehr an Ort und Stelle bestimmt sind, wird am Ort der Abgabe auf oder neben dem Lebensmittel der Hinweis „sofort verbrauchen“ angebracht.			
Vor dem Befüllen werden alle Transportbehälter auf ihre Funktionstüchtigkeit überprüft.			
Regelmäßig wird in Stichproben die Einhaltung der Temperaturen beim Partyservice überprüft und formlos dokumentiert.			
Speisen werden nur in saubere, noch nicht benutzte Behältnisse gefüllt.			
Zu Restmengen werden keine frische Speisen gegeben.			
Sämtliche Speisen verlassen nur in verschlossenen Behältnissen oder vollständig abgedeckt die Küche.			
Heiß zu haltende Speisen und Getränke sind beim Umfüllen ausreichend heiß, da die Geräte zum Heißhalten geeignet sind, nicht jedoch zum Erwärmen.			
Kühlpflichtige Speisen und heiß zu haltende Speisen werden nicht in einem Behältnis transportiert, da so weder die Heißhaltetemperatur noch die Temperatur des Kühlhaltens gewährleistet werden kann.			
Vor dem Beladen das Fahrzeugs wird dieses auf Sauberkeit geprüft und ggf. gereinigt.			
Übergelaufene Speisen etc. werden sofort weggewischt und der Transportbehälter bzw. das Fahrzeug entsprechend gereinigt.			
Gemeinsam mit Lebensmitteln und Speisen des Partyservice werden nur Waren oder Gegenstände transportiert, die keine nachteiligen Einflüsse, z.B. Gerüche, haben.			

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





2.4.1 Checkliste Aufgaben in der Reinigung und Instandhaltung

Datum	
Prüfer	
Unterschrift	

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Geschirreinigung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Geschirrspülmaschine ist abgestimmt auf das Geschirraufkommen sowie auf die Wasserqualität und korrekt auf die verwendeten Spül- und Pflegemittel eingestellt.			
Die notwendigen Wartungsarbeiten an der Geschirrspülmaschine sind geregelt.			
Die Geschirrspülmaschine wird regelmäßig auf ihre Funktionstüchtigkeit geprüft.			
Verlässt das Geschirr die Spülmaschine nicht sauber genug oder werden andere Unregelmäßigkeiten festgestellt, wird umgehend eine Reparatur durchgeführt.			
Es gibt keinerlei Berührungspunkte zwischen sauberem und schmutzigem Geschirr.			
Beim Spülen von Hand, werden die Gegenstände möglichst heiß nachgespült und tropfen mit der Öffnung nach unten ab.			
Die Spülmaschine wird sachgerecht bestückt und nicht überladen.			
Die Temperatur der Spülflotte beträgt mindestens 60°C. In der Nachspülphase muss eine Temperatur von 80°C erreicht werden.			
Gegenstände werden möglichst nicht nachpoliert.			
Gläser und Besteck werden nicht angehaucht.			

Gläserreinigung in der Theke

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Gespülte und ungespülte Schankgefäße werden nur von unten und von außen angefasst.			
Gläser tropfen nach dem Spülen lediglich auf einer sauberen Unterlage ab, es erfolgt kein Abtrocknen mit einem Geschirrtuch.			
Das Spülbecken mit Überlaufrohr wird täglich gereinigt.			
Die Gläserspülbürste bzw. die Gläserspülgeräte werden täglich gereinigt.			
Sauberes Geschirr und saubere Gläser werden nicht offen gelagert.			

Reinigung der Getränkeschankanlagen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Getränkeschankanlage unterliegt dem Geräte- und Produktionssicherheitsgesetz; sie wurde nach dem Stand der Technik erstellt und vor Inbetriebnahme durch eine Person mit nachgewiesenen Fachkenntnissen geprüft.			
Vor Erstinbetriebnahme der Getränkeschankanlage erfolgt eine Grundreinigung (Reinigung der gesamten Schankanlage, Thekenbereich, Fasskühlung, Bierkeller).			
Die Grundreinigung wird regelmäßig wiederholt. Empfohlen wird eine halbjährliche Grundreinigung.			
Alle Teile der Getränkeschankanlage, die mit dem Getränk oder der Luft in Berührung kommen (Auslauftülle, Mischarmatur, Tropfblech), werden täglich gereinigt.			
Leistungsanschlüsse (z.B. Zapfkopf, Schnellsteckkupplung) werden vor jedem Anschluss an Getränke- oder Grundstoffbehälter gereinigt.			
Getränkeleitungen einschließlich Zapfarmaturen werden bei jedem Getränkewechsel gereinigt.			
Die Getränkeschankanlage (u.a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) wird regelmäßig gereinigt. Empfohlen werden folgende Zyklen:			
<ul style="list-style-type: none"> • Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke: täglich 			
<ul style="list-style-type: none"> • stilles Wasser, alkoholfreies Bier: 1 bis 7 Tage 			
<ul style="list-style-type: none"> • Bier (außer alkoholfrei): nach Bedarf, jedoch mindestens alle 14 Tage, empfohlen alle 7 Tage 			
<ul style="list-style-type: none"> • Wein, kohlenensäurehaltige alkoholfreie Erfrischungsgetränke, kohlenensäurehaltiges Wasser: alle 7 bis 14 Tage 			
<ul style="list-style-type: none"> • Getränkegrundstoff, Spirituosen: 30 bis 90 Tage 			
Bei Bedarf erfolgt nach der Reinigung eine Desinfektion der Getränkeschankanlage.			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
<p>Bei folgenden Ursachen / Anzeichen wird umgehend eine Reinigung der Getränkeschankanlage durchgeführt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • geringer Getränkeausstoß (lange Anstichdauer eines Fasses) • längere Schankpause (z.B. mehrere Tage) • höhere Lagertemperaturen (z.B. bei Bier) • untypische Gerüche (z.B. Essiggeruch an den Zapfarmaturen, Milchsäuregeruch am Zapfkopf) • geschmackliche Abweichungen der Getränke • Schimmelwachstum auf Oberflächen • Eintrübungen sonst klarer Getränke • Bierschleimbildung an Zapfarmaturen und Fassanschlüssen • Ablagerungen in den Getränkeleitungen 			
<p>Vor längeren Schankpausen (mehrere Tage) oder bei Stilllegung werden die Getränkeleitungen zuvor gereinigt oder die Leitungen abgeschlossen in einer CO₂-Atmosphäre gehalten.</p>			

Reinigungspläne

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen																																																
<p>Die Reinigung erfolgt nach schriftlich festgelegten Reinigungsplänen (siehe hierzu Formblatt 6.05 Reinigungsplan).</p> <p>Die Zyklen sind so festgelegt, dass sich der gesamte Betrieb stets in einwandfreiem Zustand befindet. Es reicht nicht aus, einen vorgedruckten Reinigungsplan z.B. von einer Reinigungsmittelfirma auszuhängen!</p> 																																																			
<p>Folgende Zyklen können zur Orientierung genutzt werden:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #f2f2f2;">Küchenbereich</th> <th style="background-color: #f2f2f2;">Reinigung</th> <th style="background-color: #f2f2f2;">Desinfektion</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Türen</td> <td>wöchentlich</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Fußböden</td> <td>täglich</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Waschbecken, Ausgüsse</td> <td>täglich</td> <td>wöchentlich</td> </tr> <tr> <td>Abzugshauben, Filter, Lüftungsgitter</td> <td>mind. monatlich</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Türgriffe, Arbeitstische, Theken</td> <td>täglich</td> <td>täglich</td> </tr> <tr> <td>Arbeitstische, Theken nach Verarbeitung von Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei</td> <td>nach Benutzung</td> <td>täglich</td> </tr> <tr> <td>Lebensmittelbehälter</td> <td>täglich</td> <td>täglich</td> </tr> <tr> <td>Schneidebretter, Arbeitsgeräte, Maschinen</td> <td>nach Benutzung</td> <td>täglich</td> </tr> <tr> <td>Abfallbehälter</td> <td>täglich</td> <td>nach Leerung</td> </tr> <tr> <td>Kühlräume und –einrichtungen</td> <td>monatlich</td> <td>monatlich</td> </tr> <tr> <td>Tiefkühlräume und –einrichtungen</td> <td>vierteljährlich</td> <td>-</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #f2f2f2;">Toilettenbereich</th> <th style="background-color: #f2f2f2;">Reinigung</th> <th style="background-color: #f2f2f2;">Desinfektion</th> </tr> <tr> <td>Türen, Wände, Fußböden, Toiletten, Waschbecken</td> <td>täglich</td> <td>wöchentlich</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #f2f2f2;">Sozialräume</th> <th style="background-color: #f2f2f2;">Reinigung</th> <th style="background-color: #f2f2f2;">Desinfektion</th> </tr> <tr> <td></td> <td>wöchentlich</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Küchenbereich	Reinigung	Desinfektion	Türen	wöchentlich	-	Fußböden	täglich	-	Waschbecken, Ausgüsse	täglich	wöchentlich	Abzugshauben, Filter, Lüftungsgitter	mind. monatlich	-	Türgriffe, Arbeitstische, Theken	täglich	täglich	Arbeitstische, Theken nach Verarbeitung von Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei	nach Benutzung	täglich	Lebensmittelbehälter	täglich	täglich	Schneidebretter, Arbeitsgeräte, Maschinen	nach Benutzung	täglich	Abfallbehälter	täglich	nach Leerung	Kühlräume und –einrichtungen	monatlich	monatlich	Tiefkühlräume und –einrichtungen	vierteljährlich	-	Toilettenbereich	Reinigung	Desinfektion	Türen, Wände, Fußböden, Toiletten, Waschbecken	täglich	wöchentlich	Sozialräume	Reinigung	Desinfektion		wöchentlich	-			
Küchenbereich	Reinigung	Desinfektion																																																	
Türen	wöchentlich	-																																																	
Fußböden	täglich	-																																																	
Waschbecken, Ausgüsse	täglich	wöchentlich																																																	
Abzugshauben, Filter, Lüftungsgitter	mind. monatlich	-																																																	
Türgriffe, Arbeitstische, Theken	täglich	täglich																																																	
Arbeitstische, Theken nach Verarbeitung von Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei	nach Benutzung	täglich																																																	
Lebensmittelbehälter	täglich	täglich																																																	
Schneidebretter, Arbeitsgeräte, Maschinen	nach Benutzung	täglich																																																	
Abfallbehälter	täglich	nach Leerung																																																	
Kühlräume und –einrichtungen	monatlich	monatlich																																																	
Tiefkühlräume und –einrichtungen	vierteljährlich	-																																																	
Toilettenbereich	Reinigung	Desinfektion																																																	
Türen, Wände, Fußböden, Toiletten, Waschbecken	täglich	wöchentlich																																																	
Sozialräume	Reinigung	Desinfektion																																																	
	wöchentlich	-																																																	
<p>Im Reinigungsplan werden alle Bereiche berücksichtigt, die in der Checkliste 2.2 Analyse der Betriebshygiene aufgeführt sind und für die einzelnen Prüfkriterien (Türen, Fußböden, Waschbecken, Maschinen usw.) sind die Zyklen festgelegt.</p>																																																			
<p>Bei Bedarf erfolgt auch zwischendurch eine Reinigung.</p>																																																			

Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind für den Lebensmittelbereich geeignet. Geeignete Desinfektionsmittel werden in der VAH-Liste (Verband für angewandte Hygiene) bzw. DVG-Liste (Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft) aufgeführt.			
Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel genügen den jeweiligen Anforderungen an die durchzuführende Reinigung.			
Die Sicherheitsdatenblätter der Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden vom Lieferanten ausgehändigt und sind geordnet und übersichtlich abgeheftet.			
Der Ordner mit den Sicherheitsdatenblättern befindet sich leicht greifbar im Küchenbereich oder in dessen unmittelbarer Nähe (die richtigen Maßnahmen für den Verletzungsfall sind in den Sicherheitsdatenblättern aufgeführt).			
Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden im Originalgebinde und getrennt von Lebensmitteln gelagert.			
Für die Handreinigung von Schankgefäßen werden nur handelsübliche, geschmacks- und geruchsneutrale Spülmittel in der vorgegebenen Konzentration verwendet.			
Für Biergläser werden spezielle, nicht schaumzerstörende Spülmittel eingesetzt.			


Reinigungs- und Desinfektionsablauf

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Während der Reinigung befinden sich in der Nähe keine Lebensmittel, die dadurch nachteilig beeinflusst werden könnten.			
Die vom Reinigungs- und Desinfektionsmittelhersteller vorgegebenen Konzentrationen, Einwirkzeiten, Temperaturen und das Nachspülen mit Trinkwasser werden eingehalten (Gebrauchsanweisung der Hersteller).			
Es wird stets erst gereinigt, dann desinfiziert.			
Eine Desinfektion findet nach der Verarbeitung von <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fleisch, Hackfleisch ▪ Geflügel ▪ Frischfisch ▪ rohen Eiern ▪ frischen Kräutern und frischen Früchten ▪ rohem Gemüse und Salat statt.			
Eine chemische Desinfektion wird durchgeführt, wenn Hitzeanwendung nicht möglich ist oder zur Zerstörung des Materials bzw. der Maschine führen würde. Größere Maschinen können mit einem Dampfstrahlgerät desinfiziert werden.			
Maschinen und Geräte werden bei jeder Reinigung auf Beschädigungen (Absplitterungen, lockere Schrauben etc.) überprüft.			
Nach jeder Reinigung werden ebenfalls die Reinigungsgeräte gereinigt.			

Reinigungsutensilien

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Nach der Reinigung werden die Reinigungsutensilien, z.B. Eimer, Wischer, Bürsten, selbst gereinigt.			
Bürsten, Schrubber etc. werden regelmäßig überprüft und bei Bedarf ausgewechselt.			
Alle Reinigungstextilien, auch Geschirrtücher, Schwämme, Wischtücher oder der Vorstecker werden mindestens täglich gewechselt und desinfizierend, z.B. im Kochwaschgang, gewaschen.			
Utensilien, die man nicht waschen kann, werden in Desinfektionslösung eingelegt.			
Wischsysteme und Besen sollten hängend aufbewahrt werden.			
Die evtl. vorhandene Reinigungsanlage wird gemäß Herstellervorgaben gereinigt und gewartet.			

Kontrolle der Reinigung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Der Verantwortliche überprüft stichprobenartig die durchgeführten Reinigungsarbeiten und dokumentiert dies im Formblatt 6.06 Reinigungskontrolle. 			
Empfehlenswert ist die mikrobiologische Untersuchung von Oberflächen, da diese objektiv den Erfolg der durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zeigt.			
Regelmäßig sollten hygienisch relevante Stellen beprobt werden, z.B. Arbeitsflächen, Aufschneidemaschinen, Fleischwolf, Sahnemaschinen, Messer, Gewürzbehälter, Schüsseln usw.			
Empfehlenswert ist die Untersuchung von mindestens 10 hygienisch relevanten Stellen je nach Größe des Betriebes im halbjährlichen bis monatlichen Zyklus.			

Instandhaltung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Maschinen und Geräte werden regelmäßig gewartet und auf Funktionstüchtigkeit überprüft, vor allem: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lüftungsanlage ▪ Fettabscheideranlage ▪ Kühl- und Tiefkühleinrichtungen ▪ Kochkessel, Kombidämpfer, Backöfen ▪ Sahnemaschinen, Rührgeräte, Waagen ▪ Thermowagen, Bain Maries ▪ Geschirrspülmaschinen, Reinigungsanlage ▪ Temperaturmessgeräte 			
Bestehende Wartungsverträge sind geordnet und übersichtlich abgeheftet.			
Durchgeführte Wartungsarbeiten werden dokumentiert.			

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 jeder 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





2.5.1 Checkliste Vermeidung von Schädlingsbefall

Datum	
Prüfer	
Unterschrift	

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Hunde, Katzen und andere Haustiere haben zu den Räumen, in denen Lebensmittel gelagert sowie be- und verarbeitet werden, keinen Zutritt.			
Zur Vermeidung von Schädlingsbefall wird auf Folgendes geachtet: <ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle auf Schädlinge am Wareneingang • Lager und Produktionsräume werden sauber und aufgeräumt gehalten • alle Abfallbehälter schließen dicht • Abfallbehälter und Abfalllager werden sauber gehalten • die Lebensmittel werden in geschlossenen Behältnissen aufbewahrt • verschüttete Lebensmittel werden sofort beseitigt • die Abflüsse werden sauber gehalten • bei einer Eigenkompostierung werden keine Fleischabfälle auf den Kompost gegeben. 			
Der Betrieb samt der eingelagerten Ware wird regelmäßig auf Schädlingsbefall untersucht; auf folgende Schädlinge wird besonders geachtet: <ul style="list-style-type: none"> • Ratten, Mäuse • Fliegen, Wespen, Motten • Schaben, Silberfische • Ameisen. 			
Jeder Mitarbeiter achtet auf Schädlingsbefall. Schädlingsbefall wird sofort der Küchenleitung gemeldet.			
Die Schädlingsbekämpfung wird möglichst durch einen Fachbetrieb für Schädlingsbekämpfung durchgeführt, der eine Kopie seiner Anzeige bei der zuständigen Behörde und einen Sachkundenachweis seiner Mitarbeiter/innen vorweisen kann.			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Ein Vorsorgevertrag zur Schädlingsbekämpfung ist sinnvoll.			
Es werden ausschließlich Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durchgeführt, welche die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen.			
Fluginsektenvernichter, die mit UV-Licht arbeiten, sind so angebracht, dass die Insekten angelockt und nicht durch andere Lichtquellen abgelenkt werden.			
Es werden möglichst keine Geräte verwendet, die zu einem Zerplatzen der Insekten führen.			
Teile der durch Fluginsektenvernichter getöteten Insekten können nicht in oder auf die Lebensmittel gelangen.			
Die Dokumente zur Schädlingsvorsorge bzw. die Berichte der Schädlingsbekämpfung sind übersichtlich abgeheftet.			
Aufgestellte Köder und Fallen sind in einen Lageplan eingezeichnet.			

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





2.6.1 Checkliste Die rechtskonforme Abfallentsorgung

Datum	
Prüfer	
Unterschrift	

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Abfallentsorgung im Gebäude und Küchenbereich

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Wo Abfälle entstehen, befinden sich ausreichende Abfallbehälter, die eine sofortige Trennung der Abfälle ermöglichen.			
Lebensmittelabfälle und andere Abfälle werden so rasch wie möglich aus den Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt.			
Spätestens nach Arbeitsende werden sämtliche Abfallbehälter geleert und gereinigt.			
Falls erforderlich, erfolgt die Lagerung von Abfällen in gekühlten Räumen.			
Die Abfallbehälter im Küchenbereich schließen dicht <ul style="list-style-type: none"> • sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren • sind möglichst über einen Fußhebel zu bedienen • nehmen maximal die täglich anfallende Menge Abfall auf • werden zur leichteren Reinigung mit Mülltüten ausgestattet. 			

Eigenkompostierung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Eigenkompostierung von Küchen- und Speiseabfällen sollte nur in Absprache mit der zuständigen Behörde in der Kommune bzw. im Landkreis erfolgen.			
Eine Eigenkompostierung von Küchen- und Speiseresten findet nur statt, wenn sichergestellt ist, dass keine hygienische Beeinträchtigung, z.B. durch Gerüche oder Schädlinge, möglich ist.			
Der Kompost befindet sich in ausreichender Entfernung zur Warenannahme und zum Küchenbereich.			
Fleischreste werden nicht auf den Kompost gegeben.			

Abfalllager / Entsorgungsunternehmen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Sortierung und Entsorgung der Abfälle erfolgt nach den einschlägigen Rechtsnormen und gemäß der kommunalen Abfallsatzung; das zuständige Amt für Abfallwirtschaft erteilt nähere Auskünfte.			
Für alle Abfälle sind jeweils eigene, deutlich gekennzeichnete Abfallbehälter vorhanden, die verschließbar sind.			
Die Mitarbeiter sind in die korrekte Mülltrennung eingewiesen.			
Die Abfallentsorgung findet durch einen Entsorgungsfachbetrieb statt, der die geforderten Entsorgungsnachweise erbringt.			
Das Entsorgungsunternehmen, das die Küchen- und Speiseabfälle entsorgt, verfügt über eine entsprechende Zulassung bzw. Registrierung und stellt eine Kopie der Zulassung bzw. Registrierung zur Verfügung.			
Bei der Abholung der Küchen- und Speisereste wird entweder eine neue Tonne zur Verfügung gestellt oder die Tonne wird gereinigt und desinfiziert.			
Bei der Abholung der Küchen- und Speiseabfälle händigt das Entsorgungsunternehmen eine Durchschrift des Entsorgungsnachweises (sogenanntes Handelspapier) aus.			
Die Handelspapiere zur Entsorgung der Küchen- und Speiseabfälle sind geordnet, übersichtlich abgeheftet und werden mindestens 2 Jahre aufbewahrt.			
Wird das Handelspapier elektronisch erstellt, erfolgt die Archivierung ebenfalls elektronisch über einen Zeitraum von mindestens 2 Jahren.			
Es ist empfehlenswert, Küchen- und Speisereste bis zur Abholung gekühlt zu lagern.			

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





2.7.1 Checkliste
Die Standards in der Personalhygiene

Datum	_____
Prüfer	_____
Unterschrift	_____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Persönliche Hygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Der ganze Körper und die Haare werden regelmäßig gereinigt.			
Die tägliche Mund- und Zahnpflege ist selbstverständlich.			
Die Fingernägel sind kurz geschnitten, sauber und ohne Nagellack.			
Es wird kein Schmuck, keine Armbanduhren getragen, denn kleine Metallstücke und Steine können in die Speisen fallen.			
Es werden an sichtbaren Stellen keine künstlichen Fingernägel, aufgeklebte Verzierungen, Piercings und anderer Körperschmuck getragen.			
Auf stark duftendes Parfüm, Deodorant und Aftershave wird verzichtet.			

Verhalten am Arbeitsplatz

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
In den Küchenbereichen und Lagerräumen ist Essen, Trinken und Rauchen verboten.			
Auf Lebensmittel wird nicht geniest oder gehustet.			
Leicht verderbliche Lebensmittel werden mit desinfizierten Händen angefasst; das Anfassen mit den Händen wird so weit wie möglich umgangen.			
Personen mit Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden können, mit infizierten Wunden, Hautverletzungen etc. dürfen in der Großküche nicht arbeiten; siehe hierzu Kapitel 4 Qualifikation, Tätigkeitsverbote, Schulung.			

Händehygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Das Personal ist in Bezug auf Händereinigung und -desinfektion geschult.			
Die Hände werden nicht an der Arbeitskleidung abgewischt.			
Die Hände werden regelmäßig gewaschen und desinfiziert und zwar: <ul style="list-style-type: none"> • vor Arbeitsbeginn • nach allen Pausen • vor dem Wechsel von nicht-reinen zu reinen Arbeitsschritten • nach dem Gang zur Toilette • nach dem Niesen, Husten und Naseputzen • nach dem Kämmen oder Berühren der Haare • nach der Entsorgung von Lebensmittelabfällen oder Unrat • nach der Verarbeitung von rohem Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei • nach der Vorbereitung von Gemüse, frischen Kräutern und frischen Früchten • vor der Verarbeitung von Speisen, die nicht mehr erhitzt werden und vor dem Garnieren • nach Reinigungsarbeiten • vor der Präsentation am Buffet. 			
Die Reinigung der Hände wird wie folgt durchgeführt: <ul style="list-style-type: none"> • Flüssigseife mit feuchten Händen bis über das Handgelenk gründlich einreiben • abspülen • mit Einmalhandtüchern abtrocknen. 			
Die Desinfektion der Hände wird wie folgt durchgeführt: <ul style="list-style-type: none"> • Desinfektionsmittel auf die abgetrockneten Hände geben • bis zum vollständigen Verdunsten des Desinfektionsmittels die Hände reiben, einschließlich der Fingerzwischenräume • erforderliche Zeitdauer für das Einreiben beachten. 			
Auf die Handpflege gemäß Hautschutzplan wird geachtet.			

Arbeitskleidung im Küchenbereich

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Es steht mindestens eine Garnitur pro Arbeitstag zur Verfügung.			
Die Arbeitskleidung ist hell, gut waschbar, kochfest und pflegeleicht.			
In Brusthöhe befinden sich keine Taschen oder diese sind zugenäht.			
Es wird eine Kopfbedeckung getragen, die das gesamte Haar bedeckt.			
Die Arbeitskleidung wird erst im Betrieb angezogen und nur innerhalb des Betriebes getragen.			
Straßenkleidung darf nur unter der Arbeitskleidung getragen werden.			
Die Küche wird nicht mit Straßenschuhen betreten.			
Werden Tätigkeiten mit hoher Kontaminationsgefahr durchgeführt, wird zusätzlich Schutzkleidung, z.B. eine Schürze und Einmalhandschuhe, getragen.			
Wechselt das Personal von nicht-reinen Tätigkeiten, z.B. Reinigungsarbeiten, in die Küche wird zuvor die Arbeitskleidung gewechselt.			
Die Arbeitskleidung wird mindestens täglich gewechselt.			
Die Arbeitskleidung muss hygienisch gereinigt werden; das private Reinigen und Pflegen von Arbeitskleidung erfüllt die hygienischen Anforderungen in der Regel nicht.			
Das private Reinigen der Arbeitskleidung kann nur toleriert werden, wenn dies im Kochwaschgang erfolgt.			
Straßen- und Arbeitskleidung werden möglichst in getrennten Spinden aufbewahrt oder die Anlieferung der Arbeitskleidung erfolgt hygienisch verpackt.			
Benutzte Arbeitskleidung wird von der sauberen Arbeitskleidung getrennt aufbewahrt, z.B. in separaten Wäschetonnen.			
Zur Kontrolle der Händehygiene und der persönlichen Hygiene empfiehlt sich ebenfalls die mikrobiologische Untersuchung der Hände und der Arbeitskleidung.			

Betriebsfremdes Personal im Küchenbereich

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Für betriebsfremde Personen, z.B. Handwerker, Lieferanten steht hygienisch einwandfreie Arbeitskleidung (z.B. Einmalkittel) zur Verfügung.			
Betriebsfremdes Personal betritt den Küchenbereich nur in Begleitung eines verantwortlichen Mitarbeiters.			

2.8 Kennzeichnungsvorgaben auf Speise- und Getränkekarten

Bestimmte Zusatzstoffe in Speisen und Getränken müssen auf Speisekarten, Speiseplänen, Preisverzeichnissen und Aushängen speziell gekennzeichnet werden.

Ob einer dieser kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe 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.

Genaue Vorgaben zu Bezeichnungen auf Speise- und Getränkekarten gibt es nicht. Jedoch dürfen die Verbraucher durch die Angaben nicht getäuscht werden. Auf dem Markt befinden sich z.B. schinken- und käseähnliche Produkte, 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. Verwenden Sie solche von der allgemeinen Verkehrsauffassung abweichende 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







2.8.1 Checkliste
Kennzeichnungsvorgaben auf Speise- und Getränkekarten

Datum	_____
Prüfer	_____
Unterschrift	_____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Kennzeichnung Zusatzstoffe

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Sämtliche angebotene Speisen werden auf das Vorhandensein der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe, die im Formblatt 6.07 Kennzeichnung genannt sind, überprüft (Zutatenliste, Anfrage beim Lieferant). 			
Speisen und Getränke, die diese kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten, werden entsprechend gekennzeichnet. Dies geschieht auf den Speise- und Getränkekarten, in den Preisverzeichnissen oder Aushängen etc.			
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe ist gut sichtbar, leicht lesbar in nicht verwischbarer Schrift angebracht.			
Es wird konkret der im Formblatt 6.07 Kennzeichnung angegebene Wortlaut verwendet. 			
Die Zusatzstoffe werden direkt bei den betroffenen Lebensmitteln genannt oder die Angaben werden in Fußnoten auf den Speise- und Getränkekarten etc. angebracht. Es ist ausreichend, wenn die Zusatzstoffe auf der letzten Seite der Speisekarte einmal abgedruckt sind. Aber auf jeder Seite, auf der sich Fußnoten befinden, muss ein Hinweis erscheinen, der auf die Erklärung auf der letzten Seite verweist (z.B. „Erklärung der Fußnoten siehe letzte Seite der Speisekarte“).			

Kennzeichnung Schinken und ähnliche Erzeugnisse

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
<p>Schinken, Formfleischerzeugnisse und Schinkenimitate werden auf der Speisekarte oder mit einem Schild an der Ware entsprechend gekennzeichnet, damit der Kunde über die Qualitätsunterschiede informiert wird.</p> <p>Je nach verwendetem Produkt werden folgende Angaben gemacht (hier am Beispiel einer Pizza dargestellt; für belegte Brötchen, Salate etc. gelten die gleichen Vorgaben):</p>			
<p>bei Verwendung von Schinken / Hinterschinken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Pizza Schinken“ • „Pizza mit Hinterschinken“ 			
<p>bei Verwendung von Vorderschinken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Pizza mit Vorderschinken“ 			
<p>bei Verwendung von Formfleischihschinken / Formfleischvorderschinken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Pizza mit Formfleischihschinken“ • „Pizza mit Formfleischvorderschinken“ 			
<p>bei Verwendung von Schinken, Vorderschinken oder Formschinken mit erhöhtem Wassergehalt durch Flüssigwürzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Pizza Schinken mit Würzlake“ • „Pizza mit Formfleischvorderschinken mit Flüssigwürze“ 			
<p>bei Verwendung von Erzeugnissen ohne Schinkencharakter = Imitaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Pizza mit Pizzabelag nach Art einer groben Brühwurst, aus Schweinefleisch“ (die alleinige Angabe „Pizzabelag“ reicht nicht aus) • „Kochpökelfleischimitat aus Schweinefleischanteilen, fein zerkleinert und geformt“ 			
<p>Diese Angaben können nicht uneingeschränkt als Fußnotenhinweis gemacht werden!</p> <p>möglich: Bezeichnung: „Pizza mit Tomate, Salami und Pizzabelag*)“ Fußnotenhinweis: „*) Erzeugnis mit Schweinefleischanteilen nach Art einer groben Brühwurst“</p> <p>nicht möglich: Bezeichnung: „Pizza Schinken *)“ Fußnotenhinweis: „*) Schinken = Vorderschinken“ oder „Schinken = Formvorderschinken“ etc.</p>			
<p>Sofern eine andere Tierart als Schwein verwendet wird, wird dies kenntlich gemacht, z.B. „Rinderschinken“</p>			


Kennzeichnung Käse und ähnliche Erzeugnisse

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
<p>Feta, Käse in Lake und Erzeugnisse aus Magermilch und Pflanzenfett werden auf der Speisekarte oder mit einem Schild an der Ware entsprechend gekennzeichnet, damit der Kunde über die Qualitätsunterschiede informiert wird. Je nach verwendetem Produkt werden folgende Angaben gemacht (hier am Beispiel eines Salates dargestellt, die gleichen Vorgaben gelten für gefüllte Teigtaschen, Nudelgerichte, Pizza, überbackene Erzeugnisse usw.):</p>			
<p>bei Verwendung von Feta (in einem begrenzten Gebiet Griechenlands nach traditioneller Art hergestellter Schafsmilchkäse):</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Salat mit Feta“ 			
<p>bei Verwendung von Käse aus Kuhmilch in Lake:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Salat mit Käse“ • „Salat mit Kuhmilchkäse“ <p>„in Lake“ kann bei Verwendung in Gerichten entfallen</p>			
<p>bei Verwendung von Käse in Lake von anderen Tierarten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Salat mit Ziegenkäse“ • „Salat mit Schafskäse“ • „Salat mit Käse aus Schafs- und Kuhmilch“ <p>Bei Käse in Lake anderer Herkunft als Feta darf die Bezeichnung „Feta“ nicht verwendet werden, auch nicht „nach Art eines Feta“ „Typ Feta“ usw.</p>			
<p>bei Verwendung von Erzeugnissen aus Magermilch und Pflanzenfett (Es handelt sich nicht um „Käse“):</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Salat mit Erzeugnis aus Magermilch und Pflanzenfett“ <p>Eine Bezeichnung als „Käseimitat“ oder „Analogkäse“ ist für ein solches Produkt nicht möglich.</p>			
<p>Diese Angaben können nicht als Fußnotenhinweis gemacht werden!</p> <p>nicht möglich: Bezeichnung: „Salat mit Käse*)“ Fußnotenhinweis: „*) Käse = Erzeugnis aus Magermilch und Pflanzenfett“</p>			

Kennzeichnung Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
<p>Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse werden auf der Speisekarte oder mit einem Schild an der Ware entsprechend gekennzeichnet, damit der Kunde über die Qualitätsunterschiede informiert wird.</p> <p>Je nach verwendetem Produkt werden folgende Angaben gemacht:</p>			
<p>bei Verwendung von ausschließlich leitsatzkonformen Zutaten mit max. 60% Hackfleisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Döner Kebab“ • „Puten-Döner Kebab“ • „Hähnchen-Döner Kebab“ 			
<p>bei Verwendung überwiegend leitsatzkonformer Zutaten und bei Vorhandensein leitsatzkonformer Produkteigenschaften, z.B. bei Zusatz von Stärke oder Paniermehl oder pflanzlichen Proteinen oder Wasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Döner Kebab mit Paniermehl“ • „Hähnchen-Döner Kebab mit Stärke“ • „Hähnchen-Döner Kebab mit Sojaweiß“ • „Puten-Döner Kebab mit Flüssigwürzung“ 			
<p>Besitzt das Erzeugnis nicht die Eigenschaften eines Döner Kebab (z.B. mehr als 60% Hackfleisch, zu großer Hautanteil bei Geflügelfleisch, Hackfleischanteil fein zerkleinert), muss es deshalb auch anders bezeichnet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Hackfleisch-(Dreh)-Spieß gewürzt, z. Teil fein zerkleinert, vom Rind, mit Paniermehl, mit Stärke und Sojaweiß • „Hackfleischzubereitung am Spieß, gewürzt vom Rind, z. Teil fein zerkleinert“ 			
<p>Diese Angaben können nicht als Fußnotenhinweis gemacht werden!</p> <p>nicht möglich: Bezeichnung: „Döner Kebab *)“ Fußnotenhinweis: „*) Hackfleischzubereitung am Spieß, vom Rind“ oder ähnliches.</p>			

Kennzeichnung gentechnisch veränderter Zutaten

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Sämtliche angebotene Speisen werden auf das Vorhandensein gentechnisch veränderter Zutaten geprüft (Kennzeichnung des Produktes, Zutatenliste und/oder Information des Lieferanten).			
Speisen und Getränke, die gentechnisch veränderte Zutaten enthalten, werden entsprechend gekennzeichnet. Dies geschieht auf den Speise- und Getränkekarten, in den Preisverzeichnissen oder Aushängen etc.			
Die Kennzeichnung der gentechnisch veränderten Zutaten ist gut sichtbar, leicht lesbar in nicht verwischbarer Schrift angebracht.			
Es wird konkret der im Formblatt 6.07 Kennzeichnung angegebene Wortlaut verwendet.			
Die gentechnisch veränderten Zutaten werden direkt bei den betroffenen Lebensmitteln genannt oder die Angaben werden in Fußnoten auf den Speise- und Getränkekarten etc. angebracht.			
Die Werbeaussage „ohne Gentechnik“ wird nur dann gemacht, wenn die verwendeten Zutaten selbst diesen Hinweis tragen. Denn keine Kennzeichnung gentechnisch veränderter Zutaten auf einem Produkt bedeutet nicht unbedingt, dass das Produkt tatsächlich gentechnikfrei ist.			

Kennzeichnung Wein

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Auf Speise- und Getränkekarten sind folgende Angaben für Wein verpflichtend: <ul style="list-style-type: none"> • Gütebezeichnung (z. B. Qualitätswein, ggf. Prädikat, Landwein usw.) • Weinart (z. B. Weißwein, Weißherbst, Rotling) • Herkunft (Anbaugebiet, Weinbaugebiet, Herkunftsland) • Verkaufs- oder Leistungseinheit (z. B. 0,25 l, 1 l, 0,75 l) und Preis. Sinnvoll ist es, die Angaben des Weinetiketts in die Speisekarte zu übernehmen.			
Nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben wie „bekömmlich“ sind für alkoholische Getränke nicht zulässig und werden daher nicht angegeben.			

2.9 Bio-Lebensmittel

Die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln hat sich in den letzten Jahren zur Normalität entwickelt. Auch immer mehr Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie bewerben Ihr Bio-Angebot.

Vielleicht möchten auch 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“ draufsteht, 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. Bei der Verarbeitung werden Kontaminationen und Vertauschungen verhindert.

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





2.9.1 Checkliste
Bio-Lebensmittel

Datum	_____
Prüfer	_____
Unterschrift	_____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Kontrollpflicht

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Wird eine Speise, eine Komponente oder eine Zutat mit „Bio“ oder „biologisch“, „Öko“ oder „ökologisch“ oder einem Bio-Logo an der Speisenausgabe, auf der Speisekarte oder auf einer Tafel im Speisesaal ausgewiesen, nimmt der Betrieb am Kontrollverfahren nach der EU-Öko-Verordnung teil. Dies gilt auch für einzelne „Bio-Aktionswochen“.			
Werden verpackte Bio-Lebensmittel lediglich „durchgereicht“ (z.B. Getränkeflaschen oder Schokoriegel), also an den Kunden abgegeben, ohne dass diese ausgepackt oder weiterverarbeitet werden, besteht keine Kontrollpflicht.			
Werden Bio-Produkte eingesetzt, jedoch an keiner Stelle ausgelobt, besteht keine Kontrollpflicht.			
Ein Kontrollvertrag mit einer zugelassenen Kontrollstelle ist abgeschlossen. Die Liste der zugelassenen Kontrollstellen kann im Internet bei der BLE (www.ble.de) eingesehen werden.			
Eine gültige Bio-Bescheinigung für den Betrieb liegt vor.			
Die Kontrollstelle führt mindestens jährlich eine Inspektion durch.			
Die Protokolle sämtlicher Kontrollen sind übersichtlich abgeheftet.			
Das Personal ist im Umgang mit Bio-Ware geschult.			



Voraussetzungen für die Auslobung von „Bio“

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
<p>Mit „Bio“ etc. dürfen gekennzeichnet sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bio-Menüs (Bio-Vorspeise, Bio-Hauptgang, Bio-Dessert) • einzelne Gerichte (z.B. Bio-Lasagne, Bio-Schokopudding) • einzelne Menükomponenten, wenn diese von anderen Komponenten getrennt angeboten werden (z.B. Bio-Gemüsereis) • einzelne Zutaten bzw. Ausgangsstoffe (z.B. Bio-Gemüse, Bio-Eier, Bio-Rindfleisch). 			
<p>Wird ein ganzes Menü oder ein einzelnes Gericht mit „Bio“ etc. gekennzeichnet, stammen in der Regel 100% der Zutaten aus ökologischer Produktion. Konventionelle Zutaten stammen nur ausnahmsweise und nur bis zu 5% aus konventioneller Erzeugung, wenn sie in der Verordnung (EG) Nr. 889/2009 im Anhang IX aufgeführt sind. Dies sind Zutaten, die in ökologischer Qualität nicht verfügbar sind. Die in der Verordnung Anhang IX genannten Zutaten spielen jedoch in den küchenüblichen Rezepten und Gerichten keine mengenmäßig große Rolle (z.B. Stachelbeeren, Brunnenkresse).</p>			
<p>Wird eine Menükomponente, (z.B. Petersilienkartoffeln) mit „Bio“ etc. gekennzeichnet, stammen 100% der Zutaten dieser Menükomponente (also Kartoffeln, Butter, Petersilie etc.) aus ökologischer Produktion.</p>			
<p>Werden einzelne Rohstoffe (z.B. Karotten oder Rindfleisch) mit „Bio“ etc. gekennzeichnet, so stammen <u>alle</u> im Betrieb vorhandenen Rohstoffe dieser Art (also alle Karotten oder das <u>gesamte</u> Rindfleisch) aus ökologischer Produktion.</p>			
<p>Die Zusatzstoffregelungen der Öko-Verordnung werden eingehalten, auch wenn nur einzelne Rohstoffe mit „Bio“ etc. gekennzeichnet sind. Z.B. werden keine Geschmacksverstärker (z.B. Glutamat in der Suppe) und keine künstlichen Süßstoffe (z.B. Saccharin im Dessert) verwendet.</p>			

Warenfluss

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Eine aktuelle gültige Bescheinigung einer Öko-Kontrollstelle liegt für alle Lieferanten von Bio-Produkten vor.			
Auf dem Lieferschein bzw. der Rechnung sind alle Bio-Produkte klar gekennzeichnet (Rechnungen und Lieferscheine dienen der Kontrollstelle zur Überprüfung des Bio-Einsatzes).			
Das angelieferte Erzeugnis ist eindeutig gekennzeichnet mit <ul style="list-style-type: none"> • Name und Anschrift des Lieferanten • einer Bezeichnung des Erzeugnisses mit Bio-Hinweis • der Code-Nummer der für den Lieferanten zuständigen Kontrollstelle. Bei verpackten Waren ist auch das EU-Bio-Logo deklarationspflichtig			
Es erfolgt eine dokumentierte Wareneingangskontrolle zur Prüfung der Etikettierung und Abgleich mit den Lieferscheinen.			
Bei der Lagerhaltung ist eine Verwechslung von Bio-Ware mit konventioneller Ware ausgeschlossen. Die Trennung wird durch <ul style="list-style-type: none"> • eine eindeutige Kennzeichnung eines Regals oder eines Regalbereiches oder • durch mit „Bio“ gekennzeichnete Stapelbehälter, Großbehälter etc. umgesetzt.			
Das Risiko einer Vermischung, Vertauschung oder Kontamination durch konventionelle Produkte ist auszuschließen z.B. durch: <ul style="list-style-type: none"> • eine räumlich getrennte Verarbeitung • zeitlich getrennte Verarbeitung mit Zwischenreinigung 			
Für die verkauften Mengen an Bio-Lebensmittel und Zutaten sind prüffähige Aufzeichnungen vorhanden, z.B. über Rezepturen, das Warenwirtschaftssystem und/oder über das Kassensystem. Die Verkaufszahlen stimmen mit den eingekauften Mengen überein.			
Die Fachfirma zur Schädlingsvorsorge ist über den Einsatz von Bio-Lebensmitteln informiert.			

Kennzeichnung, Auslobung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
<p>Die Bio-Menüs, Bio-Gerichte, Bio-Menükomponenten und Bio-Zutaten werden ausgelobt mit „Bio“, „biologisch“, „Öko“, „ökologisch“ oder mit einem Bio-Logo.</p> <p>Die Auslobung erfolgt</p> <ul style="list-style-type: none"> • auf der Speisekarte • an der Speisenausgabe • mit einem Aushang oder auf einer Tafel • mit Broschüren und/oder Werbeplakaten etc.. 			
Die gemachten Aussagen entsprechen der Wahrheit, z.B. „Unsere Blattsalate sind ausschließlich in Bio-Qualität“, oder „Unsere Frühstückseier stammen immer aus ökologischer Erzeugung“.			
Im direkten Zusammenhang mit dem Angebot und der Bewerbung von Bio-Produkten, z.B. auf Speisekarten, ist die Codenummer Ihrer Kontrollstelle angegeben.			
Das nationale Bio-Siegel darf,  muss aber nicht verwendet werden.			
Die Verwendung des nationalen Bio-Siegels wurde zuvor angemeldet bei der Bio-Siegel-Informationsstelle in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung www.oekolandbau.de/bio-siegel/ .			
<p>Beim Angebot von nicht vorverpackter Ware kann das EU-Gemeinschaftslogo verwendet werden. Es muss aber nicht verwendet werden.</p> <p>Das EU-Bio-Logo darf nur für Produkte verwendet werden, die zu mehr als 95% Öko-Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten.</p> 			
<p>Wird Ware vorverpackt abgegeben, werden die Kennzeichnungsvorschriften der VO (EG) Nr. 834/2007 beachtet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Name und Anschrift des Herstellers • einer Bezeichnung des Erzeugnisses mit Bio-Hinweis • die Code-Nummer der Kontrollbehörde des Betriebes (z.B. DE-Öko-xxx) • das EU-Bio-Logo • Herkunftsangabe (EU-Landwirtschaft, Nicht-EU-Landwirtschaft, EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft oder entsprechendes Land) 			

2.10 Lebensmittelallergene

Die Allergeninformation bei loser Ware und damit auch in der Gemeinschaftsverpflegung ist seit 13. Dezember 2014 verpflichtend vorgeschrieben. Allergien und Unverträglichkeitsreaktionen können von zahlreichen Lebensmittelbestandteilen ausgelöst werden. Erforderlich ist eine Information zu 14 häufig anzutreffenden Allergenen, wenn eine oder mehrere Zutaten der Speisen und Getränke zu diesen 14 Hauptallergenen zählen.

Nicht betroffen von der Pflichtinformation sind Kreuzkontaminationen oder Spuren, also ungewollte Verschleppungen von Allergenen im Herstellungsprozess.

Die Art und Weise der Angabe der enthaltenen Allergene wird in Deutschland durch die Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung kurz „VorLMIEV“ geregelt. Es ist möglich die Gäste über Allergene schriftlich sowie unter bestimmten Voraussetzungen auch mündlich zu informieren. Dabei können unterschiedliche Medien genutzt werden.

Auch wenn Sie Ihre Speisen und Getränke über sogenannte Fernkommunikationsmittel z.B. durch telefonische Bestellung oder im Internet über eine Homepage vertreiben, müssen Sie die Allergeninformationen vor der Bestellung und bei der Auslieferung zur Verfügung stellen.

Mitarbeiter in Küche und Service sind über die Bedeutung von Allergien und Unverträglichkeiten zu informieren. 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!

Die Kennzeichnung der Allergene muss nachvollzogen werden können und ist damit zu dokumentieren.

Das vorliegende 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 „Gute Gastgeber für Allergiker - Leitfaden für den Umgang mit Allergenen in Gastronomie und Hotellerie“ des deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (DEHOGA) und des Deutschen Allergie- und Asthmabunds (DAAB) Hilfestellung.

Bitte benutzen Sie die Checklisten

2.10.1 Allergeninformationen

2.10.2 Allergenmanagement





2.10.1 Checkliste
Allergeninformationen


Datum	_____
Prüfer	_____
Unterschrift	_____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Allergeninformation

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Um eingesetzte Allergene richtig ermitteln und damit auch an den Gast weitergeben zu können, sind Rezepturen für alle Speisen vorhanden und werden beachtet. Dies ist zwar rechtlich nicht vorgeschrieben, jedoch aus praktischer Sicht notwendig. Beachtet werden dabei nicht nur die Hauptzutaten des Gerichtes, sondern auch die Nebenzutaten wie Verdickungsmittel, Fonds für Saucen, Gewürzmischungen, Garnierungen etc.			
Im Betrieb ist festgelegt, ob über unbeabsichtigte Einträge, sogenannte Kreuzkontaminationen, ungewollte Verschleppungen oder Spuren, informiert werden soll. Unbeabsichtigte Einträge von Allergenen müssen nicht erfasst werden und können in der Gemeinschaftsverpflegung in der Regel nicht ausgeschlossen werden. Ein Hinweis, dass unbeabsichtigte Einträge nicht berücksichtigt werden, kann wie folgt lauten: „Wir informieren im Rahmen unserer Allergenkennzeichnung über Zutaten, die wir in unseren Rezepturen einsetzen. Eventuell vorhandene Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt. Wir weisen Sie darauf hin, dass in diesem Betrieb folgende allergene Stoffe aus Anhang II LMIV verarbeitet werden: ...“ Der Hinweis muss stets aktuell gehalten werden. Soll über mögliche Kreuzkontaminationen konkreter informiert werden, ist ein System zum Management und zur Deklaration festgelegt.			
Von jedem angelieferten Lebensmittel existiert ein Dokument, das die enthaltenen Allergene aufzeigt. Dies kann eine Produktspezifikation sein, eine Kopie der Zutatenliste oder eine andere Lieferanteninformation. Diese Dokumente werden in einem Ordner zur schnellen Einsicht aufbewahrt oder es ist eindeutig geregelt und bekannt, wo die Allergeninformationen für die Rohstoffe zu finden sind.			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Für alle Speisen und Getränke prüfen Sie die eingesetzten Rohwaren auf die enthaltenen Allergene, wie sie im Formblatt 6.14 genannt sind und tragen diese im Formblatt 6.15 zur internen Dokumentation ein			
Abweichungen von Rezepturen sind grundsätzlich möglich. Diese Abweichungen werden aber auf jeden Fall dokumentiert. Sofern notwendig, werden die entsprechenden Allergeninformationen angepasst und Mitarbeiter über die Abweichungen informiert. Die Vorgehensweise für solche Fälle ist festgelegt.			
Für den externen Gebrauch als einsehbare Dokumentation für die Gäste kann die verkürzte Version von Formblatt Nr. 6.16 verwendet werden. So müssen Sie dem Gast nicht Einblicke in Ihre Rezepturen gewähren.			
Es ist festgelegt und den Mitarbeitern bekannt, wer für die Pflege und Aktualisierung der Allergeninformationen zuständig ist und im Formblatt Nr. 6.11 dokumentiert.			
			
Die Gäste werden schriftlich oder mündlich über verwendete Allergene in den ausgegebenen Speisen und Getränken informiert. Die Art und Weise der Allergeninformation ist festgelegt und den Mitarbeitern bekannt.			
Die Information erfolgt vor Kaufabschluss und vor Abgabe der Speisen und Getränke, d.h. vor dem Bestellen, Servieren und Verzehren.			
Soweit möglich wird bereits in der Bezeichnung der Produkte auf eingesetzte Allergene konkret hingewiesen. So kann auf zusätzliche Hinweise für die bereits genannten Allergene verzichtet werden; z.B. „Salatteller mit Senf-Dressing und Weizen-CROUTONS“ statt „Salatteller (enthält Senf, Weizen)“			
Glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte werden gemäß Formblatt 6.14 in die konkreten Getreidesorten und Arten der Schalenfrüchte unterschieden.			
Mitarbeiter in Küche und Service sind sich der Wichtigkeit und Bedeutung einer Allergenauskunft bewusst. Es werden nur klare und absolut sichere Auskünfte gegeben. Schulungen zu diesem Thema sind ratsam.			

Schriftliche Allergeninformation

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Wenn Sie sich für eine schriftliche Information der Gäste entschieden haben, ist diese den Gästen ohne Zutun des Personals jederzeit leicht zugänglich. Sie erfolgt durch eine der folgenden Kommunikationsmittel:			
<ul style="list-style-type: none"> • Schild auf oder in der Nähe des Lebensmittels 			
<ul style="list-style-type: none"> • Aushang 			
<ul style="list-style-type: none"> • Speise- und Getränkekarten 			
<ul style="list-style-type: none"> • Preisverzeichnis 			
<ul style="list-style-type: none"> • andere schriftliche oder elektronische Mittel wie Kladden (Nutzung Formblatt 6.16), separate Allergikerspeisekarten oder Tablets, sofern sie unmittelbar und leicht zugänglich sind; <p>In diesem Fall ist bei dem Produkt oder in einem Aushang darauf hinzuweisen, wie die Allergenkennzeichnung zugänglich ist. <i>Beispiel: Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten halten wir für Sie in einer separaten Allergikerspeisekarte bereit. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.</i></p>			
Die Allergeninformationen sind gut sichtbar, deutlich und gut lesbar für den Gast angegeben.			
Ein genauer Wortlaut für die schriftliche Kennzeichnung ist nicht vorgeschrieben. Es empfiehlt sich die Angabe „enthält“ voranzustellen.			
Bei Verwendung von Fußnoten in Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen ist eine eindeutige Codierung im Betrieb festgelegt und für den Gast nachvollziehbar erläutert. Die Fußnoten werden in Verbindung mit der Bezeichnung des jeweiligen Lebensmittels angegeben.			

Mündliche Allergeninformation

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Bei einer mündlichen Allergeninformation werden die folgenden zusätzlichen Voraussetzungen erfüllt:			
Eine schriftliche Allergendokumentation mittels Formblatt 6.15 und 6.16 ist vorhanden.			
Die schriftliche Dokumentation ist für die Lebensmittelüberwachung und auf Nachfrage auch für den Endverbraucher leicht einsehbar.			
Die mündliche Information erfolgt nur durch ausreichend unterrichtete Mitarbeiter. Damit muss zumindest ein unterrichteter Mitarbeiter während der Öffnungszeiten vor Ort verfügbar sein, wenn Sie sich für eine mündliche Information entschieden haben. Eine Schulung ist nicht vorgeschrieben jedoch dringend ratsam.			
In einem Aushang wird an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar darauf hingewiesen, dass die Allergeninformation mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage erhältlich ist. <i>Beispiel: Fragen Sie gerne unsere Mitarbeiter nach eingesetzten allergenen Zutaten in unseren Produkten. Gerne stellen wir Ihnen auf Nachfrage auch unsere schriftlichen Unterlagen zur Verfügung.</i>			

Fernabsatz

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Allergeninformationen müssen dem Kunden auch im Fernabsatz zur Verfügung gestellt werden. Dazu zählen der Verkauf mittels: <ul style="list-style-type: none"> • Telefon • Internet • Katalog • E-Mails Werbeangebote ohne Bestellmöglichkeit fallen nicht darunter.			
Die Information erfolgt sowohl vor dem Bestellvorgang als auch zum Zeitpunkt der Lieferung.			
Die Informationen sind für den Kunden leicht zugänglich zur Verfügung gestellt, am besten im gleichen Medium wie die Bestellung z.B. <ul style="list-style-type: none"> • bei online-Bestellungen durch einen Link • bei Flyern direkt auf dem Flyer Aber auch andere geeignete Mittel sind möglich z.B.: <ul style="list-style-type: none"> • Verweise auf eine mündliche Auskunft durch Telefonhotlines in Katalogen oder auf der Homepage Es erfolgt eine eindeutige Angabe, wo die Informationen bereitgestellt werden.			
Für den Gast entstehen dadurch keine zusätzlichen Kosten.			



2.10.2 Checkliste Allergenmanagement

Datum	
Prüfer	
Unterschrift	

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Warenanlieferung, Einkauf und Lagerung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Bereits bei der Rezepturerstellung und der Auswahl der Zutaten wird darauf geachtet, dass Allergene in Basisprodukten wie Gewürzmischungen oder Brühen möglichst nicht enthalten sind.			
Mit dem Lieferanten ist vereinbart, dass zu jedem Produkt die notwendige Allergeninformation zur Verfügung gestellt wird z.B. mit einem kompletten Zutatenverzeichnis, einer Spezifikation oder einer anderen eindeutigen Information. Es werden nur Produkte angenommen, zu denen die erforderlichen Allergeninformationen vorliegen.			
Mit dem Lieferanten ist abgeklärt, dass dieser Sie informiert, wenn es zu Änderungen der Zusammensetzung kommt. Bei Zutaten, bei denen über die Änderung der Zusammensetzung nicht informiert wird, erfolgt eine Überprüfung der Allergene bei jeder Lieferung.			
Jede Lieferung wird überprüft, ob Sie auch das erhalten, was Sie bestellt haben. Unterschiedliche Marken können auch unterschiedliche Zusammensetzungen aufweisen.			
Die Lebensmittel werden in der Originalverpackung aufbewahrt oder die Produktspezifikation bzw. das Zutatenverzeichnis wird am Aufbewahrungsbehälter angebracht.			
Lebensmittel mit hohem allergenem Potenzial werden getrennt und in verschlossenen Behältnissen aufbewahrt, um das Risiko einer Verunreinigung zu minimieren. Dies gilt insbesondere für Erdnüsse, Nüsse, Milchpulver und Mehl von glutenhaltigem Getreide.			
Behältnisse mit allergenen Zutaten werden deutlich markiert, um Verwechslungen zu vermeiden.			
Vorratsbehälter werden immer nur mit der gleichen Zutat nachgefüllt.			
Vor der Neubefüllung von Behältnissen werden diese gründlich gereinigt.			

Speisenvor- und Zubereitung / Reinigung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Es werden jedes Mal vor Verwendung einer vorgefertigten Komponente die Inhaltsstoffe auf dem Zutatenverzeichnis überprüft.			
Wenn eine Zutat für ein Gericht ausgeht, wird geprüft, dass der Ersatz keine anderen Allergene enthält.			
Bei der Zubereitung des Gerichtes hält sich der Mitarbeiter genau an die Vorgaben (Rezeptur, Formblatt 6.15), d.h. er verwendet keine zusätzlichen Garnierungen oder andere nicht abgesprochene Zutaten.			
Die Hände werden vor jedem Arbeitsgang gründlich gewaschen oder frische Handschuhe angezogen.			
Über jede allergenrelevante Rezepturänderung wird der Servicebereich informiert.			
Wurde ein Gericht falsch hergestellt, genügt es nicht die Allergenkomponente zu entfernen, z.B. Shrimps vom Salat zu nehmen. Das Gericht wird neu hergestellt.			
Beim Garnieren mit z.B. geriebenem Käse, Croutons, Nüssen oder Kräutern kann es schnell zu versehentlichen Verunreinigungen kommen.			
Wenn für einen betroffenen Gast eine Speise zubereitet wird, werden folgende zusätzliche Maßnahmen umgesetzt:			
<ul style="list-style-type: none"> • Speisen für Allergiker werden möglichst in einem Bereich der Küche zubereitet, in dem keine allergenen Zutaten verarbeitet werden. Es können einzelne Arbeitsplätze für bestimmte Produkte festgelegt werden, z.B. für Fisch oder Schalentiere. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsfläche und Küchenutensilien für die Zubereitung von Speisen für Allergiker werden jedes Mal vor der Verwendung gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Vor dem Backen glutenfreier Brote, wird der Backofen gründlich gereinigt werden. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Im Zweifelsfall wird eine neue Verpackung für eine bestimmte Zutat geöffnet, wenn diese verunreinigt sein könnte. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Gerichte für Allergiker werden nicht in Fett erhitzt, das zuvor schon für andere Gerichte verwendet wurde. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Gerichte für Allergiker werden separat aus der Küche gegeben, um eine Verwechslung zu vermeiden. 			

Mitarbeiterschulung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Eine Schulung von Mitarbeitern zum Thema Allergene ist nicht vorgeschrieben, aber dringend anzuraten. Die Mitarbeiter verfügen über Grundkenntnisse zu Allergien und Unverträglichkeiten sowie zum Vorkommen von Allergenen in Lebensmitteln. Als Schulungsmaterial können z.B. die Leitfäden der DEHOGA „Gute Gastgeber für Allergiker“ und „Allergeninformation“ verwendet werden.			
Es ist festgelegt, wann und wie oft die Mitarbeiter zu Allergenen geschult werden.			
Alle Mitarbeiter (auch Aushilfen) sind über die innerbetrieblichen Maßnahmen im Umgang mit betroffenen Kunden informiert.			
Die Mitarbeiter wissen, wie sie sich im Falle schwerer allergischer Reaktionen zu verhalten haben und verständigen sofort den Notarzt (112).			

Service / Kundeninformation

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
In der Speisekarte etc. wird der Gast aufgefordert, das Personal über eventuelle Unverträglichkeiten zu informieren. Die Gäste können durch das Servicepersonal auch konkret nach bestehenden Allergien gefragt werden.			
Es ist festgelegt, wer die Fragen zu Allergenen hinsichtlich der Speisenauswahl beantwortet und wo die Allergeninformationen zu den Speisen und Getränken zu finden sind.			
Die Wünsche und Anliegen des Gastes werden ernst genommen; es handelt sich bei einer Allergie nicht um eine Vorliebe oder Abneigung, sondern um eine ernst zu nehmende Erkrankung.			
Der Ansprechpartner für den Allergiker kümmert sich darum, ob das gewünschte Gericht <ul style="list-style-type: none"> • das Lebensmittel, das der Gast nicht verträgt als Zutat enthält • mit Zutaten hergestellt wird, die Spuren seines Allergens enthalten • in der Küche ohne das Risiko einer ungewollten Verunreinigung hergestellt werden kann 			
Es wird keine Auskunft gegeben, die unsicher ist. Sollte keine eindeutige Auskunft gegeben werden können, wird dies dem Gast lieber mitgeteilt, anstatt eine falsche Information zu geben.			
Der Servicebereich informiert die Küche über die Anfrage eines allergischen Gastes.			
Die Küche informiert den Service über allergenrelevante Rezepturänderungen.			

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Gerichte für einen Gast mit einer Lebensmittelallergie werden immer separat serviert.			
Für Essen betroffener Gäste wird separates Vorlegebesteck verwendet.			
Bei bestimmten Mahlzeiten und Komponenten besteht für Allergiker ein besonders hohes Risiko und werden den Gästen daher nicht empfohlen:			
<ul style="list-style-type: none"> • Frittierte Gerichte <p>Beim Frittieren bleiben Rückstände des Frittierguts im Frittierfett zurück. Werden verschiedene Lebensmittel z.B. Fleisch, Fisch und Käse im gleichen Fett frittiert, können so Allergene zwischen den Speisen übertragen werden. Wenn nicht mit mehreren verschiedenen Fritteusen gearbeitet wird, sind frittierte Gerichte nicht für betroffene Gäste zu empfehlen.</p> <p>Stattdessen können in der Pfanne separat gebratene Gerichte angeboten werden.</p>			
<ul style="list-style-type: none"> • Gerichte von Buffets und Dessertwagen <p>Die Handhabung der Speisen am Buffet z.B. die Verwendung von Vorlegebesteck für verschiedene Speisen durch Gäste stellt ein sehr hohes Risiko für Allergiker dar.</p> <p>Stattdessen werden Speisen für betroffene Gäste in der Küche extra auf einem Teller zusammengestellt.</p>			
Grundsätzlich werden dem Allergiker nach Rücksprache mit der Küche einfach zubereitete Speisen empfohlen, z.B. Schnitzel natur mit Folienkartoffel anstelle eines panierten Schnitzels mit Pommes Frites.			
Wurde ein Gericht falsch hergestellt, genügt es nicht die Allergenkomponente z.B. Garnierungen zu entfernen, Das Gericht wird komplett zurückgenommen und in der Küche neu hergestellt.			
Beim gleichzeitigen Transport unterschiedlicher Speisen zum Platz der Gäste wird dafür gesorgt, dass keine Verunreinigungen auftreten, z.B. wenn Milch oder Sahne aus einem Kaffee überschwappt.			
Beim Servieren wird darauf geachtet, dass auch hier Spuren von Allergenen übertragen werden können. Zum Beispiel können durch das Platzieren eines allergenhaltigen Gebäcks auf einem Teller, bevor auf demselben Teller ein Gebäck für Allergiker serviert wird, Spuren des Allergens übertragen werden.			

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 Erleichterungen bezüglich der Umsetzung der HACCP-Grundsätze möglich.

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 Hygienepaxis in der Gastronomie" 2. Auflage März 2012
- Deutscher Caritasverband e.V. – Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e.V.:
"Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis 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 erfüllt, ist die Durchführung einer HACCP-Analyse und die eigenständige Festlegung von kritischen Kontrollpunkten (= CCP) in der Regel 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 verpflegt, 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.

Beachten Sie, dass Betriebe wie Zentral- und Großküchen, die andere Betriebe oder

Einrichtungen beliefern in der Regel als Betriebe mit einem eher hohen Risiko angesehen werden. Hier empfiehlt es sich eine genauere Betrachtung Ihrer Prozesse vorzunehmen.

Bitte benutzen Sie gegebenenfalls die Dokumente


7.2 Anleitung zur HACCP-Analyse


7.3 Checkliste Gefahrenanalyse







3.1.1 Checkliste CCP-Liste

CCP Garen Hackfleisch und ähnliche Produkte	
Überwachungsverfahren	Stichprobenartige Kontrolle jeder zubereiteten Charge durch <ul style="list-style-type: none"> • Anschneiden und Sichtkontrolle (nur bei wirklich erfahrenem Personal oder • durch Messung von Gardauer und Garzeit
Akzeptanzgrenze	<ul style="list-style-type: none"> • vollständige Verfärbung und entsprechende Konsistenz im Kernbereich oder • Kerntemperatur bei 72°C für mindestens 2 Minuten
Korrekturmaßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> • Nachgaren bzw. Weitererhitzen
Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> • Aufzeichnung der gemessenen Temperatur und Gardauer im Formblatt 6.08 Garkontrolle 

CCP Garen Geflügel	
Überwachungsverfahren	Stichprobenartige Kontrolle jeder zubereiteten Charge durch <ul style="list-style-type: none"> • Anschneiden und Sichtkontrolle (nur bei wirklich erfahrenem Personal oder • durch Messung von Gardauer und Garzeit
Akzeptanzgrenze	<ul style="list-style-type: none"> • Kerntemperatur bei 72°C für mindestens 2 Minuten
Korrekturmaßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> • Nachgaren bzw. Weitererhitzen
Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> • Aufzeichnung der gemessenen Temperatur und Gardauer im Formblatt 6.08 Garkontrolle 

CCP Garen Speisen mit Rohei	
Überwachungsverfahren	Stichprobenartige Kontrolle jeder zubereiteten Charge durch <ul style="list-style-type: none"> • Anschneiden und Sichtkontrolle (nur bei wirklich erfahrenem Personal oder • durch Messung von Gardauer und Garzeit
Akzeptanzgrenze	<ul style="list-style-type: none"> • Kerntemperatur bei 72°C für mindestens 2 Minuten oder wenn nur niedrigere Temperaturen möglich sind: • Abgabe innerhalb von 2 Stunden
Korrekturmaßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> • Nachgaren bzw. Weitererhitzen
Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> • Aufzeichnung der gemessenen Temperatur und Gardauer im Formblatt 6.08 Garkontrolle 

CCP Garen Fisch (bei Verpflegung von Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko)	
Überwachungsverfahren	Stichprobenartige Kontrolle jeder zubereiteten Charge durch <ul style="list-style-type: none"> Anschneiden und Sichtkontrolle (nur bei wirklich erfahrenem Personal oder durch Messung von Gardauer und Garzeit
Akzeptanzgrenze	<ul style="list-style-type: none"> Kerntemperatur bei 72°C für mindestens 2 Minuten
Korrekturmaßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> Nachgaren bzw. Weitererhitzen
Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> Aufzeichnung der gemessenen Temperatur und Gardauer im Formblatt 6.08 Garkontrolle <div style="text-align: right; margin-top: 5px;">  </div>

Platz für Ergänzungen, wenn für betriebsspezifische Tätigkeiten eine HACCP-Analyse durchgeführt werden muss:

CCP	
Überwachungsverfahren	
Akzeptanzgrenze	
Korrekturmaßnahmen	
Dokumentation	



3.1.2 Checkliste Betriebscheck

Betriebscheck am: _____

durchgeführt von: _____

**Die Checklisten müssen nicht mehr komplett ausgefüllt werden.
Es reicht aus, die festgestellten Mängel hier zu dokumentieren.**

1. Rundgang durch den Betrieb anhand der Checklisten

- 2.2.1 Analyse der Betriebshygiene Gebäude, Außenbereich, Abfalllager
- 2.2.2 Analyse der Betriebshygiene Warenannahme und Einkauf
- 2.2.3 Analyse der Betriebshygiene Lagerräume, Kühl-, Tiefkühleinrichtungen
- 2.2.4 Analyse der Betriebshygiene Küche
- 2.2.5 Analyse der Betriebshygiene Speisenausgabe, Getränkeschankanlage, Partyservice
- 2.2.6 Analyse der Betriebshygiene sanitäre Einrichtungen, Umkleieräume
- 2.2.7 Analyse der Betriebshygiene Temperaturmessgeräte und Thermometer

folgende Mängel wurden festgestellt:

Die festgestellten Mängel sind zu beseitigen. Notieren Sie hier auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde.

2. Überprüfung des Umgangs mit Lebensmitteln anhand der 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

folgende Mängel wurden festgestellt:

Die festgestellten Mängel sind zu beseitigen. Notieren Sie hier auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde.

3. Überprüfung der Bio-Produktion, des Allergenmanagements, der Reinigung, Abfallentsorgung, Personalhygiene und Kennzeichnung anhand der Checklisten

- 2.4.1 Aufgaben in der Reinigung und Instandhaltung
- 2.5.1 Vermeidung von Schädlingsbefall
- 2.6.1 Die rechtskonforme Abfallentsorgung
- 2.7.1 Die Standards in der Personalhygiene
- 2.8.1 Kennzeichnungsvorgaben auf Speise- und Getränkekarten
- 2.9.1 Bio-Lebensmittel
- 2.10.1 Allergeninformation
- 2.10.2 Allergenmanagement

folgende Mängel wurden festgestellt:

Die festgestellten Mängel sind zu beseitigen. Notieren Sie hier auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde.

4. Überprüfung und Bewertung der Produktpalette, der Abläufe und der HACCP-Analyse

folgende Produkte wurden neu aufgenommen bzw. folgende neue Abläufe wurden installiert:

Werden die neu aufgenommenen Produkte bzw. die veränderten oder neuen Abläufe vom Intergast Praxishandbuch nicht abgedeckt, muss hierfür eine HACCP-Analyse (7.14 Anleitung zur HACCP-Analyse) durchgeführt werden.

Aus der HACCP-Analyse ergeben sich folgende neue CCP:

Die Dokumente zur durchgeführten HACCP-Analyse sind nachvollziehbar, strukturiert und ordentlich abheftet.

5. Überprüfung der CCP-Liste

3.1.1 CCP - Liste

- Die ggf. betriebsspezifisch festgelegten CPP werden überprüft:
 - Die Akzeptanzgrenzen entsprechen dem aktuellen Stand zur Lebensmittelsicherheit.
 - Die Korrekturmaßnahmen sind effektiv und verhindern die Gefahr bzw. reduzieren sie auf ein akzeptables Maß.
 - Die Formblätter zur Dokumentation des CCP sind aktuell und praktikabel.
- Ist dies nicht der Fall, muss die CCP - Liste entsprechend angepasst werden.
Für die ggf. neu festgelegten CCP wurden Überwachungsverfahren, Akzeptanzgrenzen, Korrekturmaßnahmen und Dokumentation festgelegt.

Folgende CCP wurden verändert bzw. neu definiert:

Gegebenenfalls müssen die Gefahrenanalyse und die CCP-Liste sowie weitere betriebsspezifische Dokumente entsprechend ergänzt und die bisherigen Dokumente archiviert werden. Nicht mehr gültige Dokumente werden z.B. mit „nicht mehr gültig“ gekennzeichnet.

6. Schulung des Personals anhand der Checkliste

3.1.1 CCP - Liste

- Information der Mitarbeiter über Veränderungen im HACCP - System; dies kann im Rahmen der regelmäßigen Schulungen stattfinden (siehe Kapitel 4 Qualifikation, Tätigkeitsverbote, Schulung)

Die betreffenden Mitarbeiter wurden entsprechend informiert am: _____

Unterschrift: _____

4. 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. Diese Belehrung muss alle 2 Jahre erfolgen.

Die durchgeführten Schulungen sind in Form eines Schulungsprotokolls zu dokumentieren.

Bitte benutzen Sie die Checkliste

4.1 Qualifikation, Tätigkeitsverbote,
Schulung





4.1 Checkliste

Qualifikation, Tätigkeitsverbote, Schulung

Datum	_____
Prüfer	_____
Unterschrift	_____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Qualifikation des Personals

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Für die Leitung des Küchenbereichs ist eine Person mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung in diesem Bereich empfehlenswert.			
Das weitere Personal muss über die für die jeweilige Tätigkeit erforderlichen Fachkenntnisse verfügen.			
Liegt keine abgeschlossene Berufsausbildung im Lebensmittelbereich vor, sind die Fachkenntnisse anhand von Nachweisen über durchgeführte Schulungsmaßnahmen, z.B. Zertifikate und Teilnahmebescheinigungen (hierzu zählt auch die Einweisung bei Neueinstellung) belegt.			

Bei der Einstellung neuer Mitarbeiter zu beachten



Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Es werden nur Mitarbeiter beschäftigt, die einen Nachweis über eine Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) vorlegen.			
Diese sogenannte Erstbelehrung wurde durch das Gesundheitsamt oder durch einen von ihm beauftragten Arzt durchgeführt.			
Bei Mitarbeitern, die die Tätigkeit im Lebensmittelbereich erstmals ausüben, ist die Bescheinigung nicht älter als 3 Monate.			
Ein Zeugnis nach § 18 des alten Bundesseuchengesetzes (Gesundheitszeugnis) gilt als Bescheinigung im Sinne des IfSG, eine erneute Schulung durch das Gesundheitsamt ist nicht erforderlich.			
Von der Erstbelehrung sind konkret folgende Mitarbeiter betroffen: <ul style="list-style-type: none"> • alle Mitarbeiter des Küchenbereichs, auch Auszubildende und Praktikanten • Bedienungspersonal, sobald es auch die Küche betritt oder beim Portionieren von Speisen mithilft • Arbeitgeber und dessen Familienmitglieder, wenn sie im Küchenbereich tätig sind • Reinigungspersonal, das Maschinen, Geräte, Arbeitsflächen, Geschirr etc. mit Lebensmittelkontakt reinigt. 			
Der Belehrungsnachweis des Gesundheitsamtes bzw. die Gesundheitszeugnisse sind geordnet abgeheftet.			
Neuen Mitarbeitern, die nicht über die geforderten Fachkenntnisse verfügen, wird vor Beginn ihrer Tätigkeit das erforderliche Wissen vermittelt.			
Neue Mitarbeiter werden in die Hygieneregeln eingewiesen.			
Neue Mitarbeiter werden bei Arbeitsantritt gemäß IfSG Formblatts belehrt. Die Inhalte dieser Belehrung sind im Formblatt 6.10 Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz aufgeführt.			
Die Einweisung neuer Mitarbeiter wird auf dem Formblatt 6.09 Nachweis der Personalschulung dokumentiert.			



Tätigkeitsverbote und Meldepflicht

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
<p>Mitarbeiter, die an einer der folgenden Krankheiten leiden oder bei denen der Verdacht auf eine solche Krankheit besteht, gehen nicht mit unverpackten Lebensmitteln um:</p> <ul style="list-style-type: none"> • akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger • Virushepatitis A oder E (Leberentzündung) • infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können. 			
<p>Mitarbeiter, die krankheitserregende Keime ausscheiden, ohne akut erkrankt zu sein, sind ebenfalls nicht in den Küchenbereichen tätig, z.B. Ausscheider von</p> <ul style="list-style-type: none"> • Shigellen • Salmonellen • enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien • Choleravibrionen. 			
<p>Mitarbeiter mit infizierten Wunden, Hautinfektionen, Hautverletzungen werden im Küchenbereich nur beschäftigt, wenn ein entsprechender Schutzverband (wasserdichtes Pflaster, Fingerling) getragen wird, der die Wunde vollständig bedeckt und so sicherstellt, dass keine Keime auf das Lebensmittel übertragen werden.</p>			
<p>Folgende Tätigkeiten sind vom Verbot betroffen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sämtliche Tätigkeiten in den Küchenbereichen • Geschirreinigung • Reinigungsarbeiten in den Küchenbereichen • Portionierung von Speisen und Speisenausgabe. 			
<p>Das Personal ist informiert darüber, dass es verpflichtet ist, oben genannte Erkrankungen bzw. den Verdacht darauf an den Vorgesetzten zu melden.</p>			
<p>Es wird empfohlen, die Mitarbeiter im Arbeitsvertrag zu verpflichten, die oben genannten Erkrankungen bzw. den Verdacht darauf gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz umgehend dem Vorgesetzten zu melden.</p>			
<p>Alle Anzeichen einer möglichen Erkrankung sollten sofort von einem Arzt abgeklärt werden.</p>			
<p>Bei Auftreten einer der oben genannten Erkrankungen werden im Betrieb geeignete Maßnahmen ergriffen, die eine Weiterverbreitung verhindern.</p>			
<p>In solchen Fällen sollte möglichst Kontakt mit der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde und dem zuständigen Gesundheitsamt aufgenommen werden.</p>			
<p>Bis zur Vorlage einer Unbedenklichkeitsbescheinigung des behandelnden Arztes werden die betroffenen Personen keinesfalls mit der Zubereitung und Ausgabe von Speisen beauftragt.</p>			
<p>Das Gesundheitsamt kann in bestimmten Fällen von den oben genannten Beschäftigungsverboten Ausnahmen erteilen.</p>			

Personalschulungen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
<p>Die Mitarbeiter/innen werden alle zwei Jahre über die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach dem Infektionsschutzgesetz belehrt. Die Inhalte dieser Belehrung sind im Formblatt 6.10 Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz aufgeführt.</p> 			
Die Mitarbeiter werden jährlich zur Basishygiene und zum HACCP - System geschult.			
Ergibt sich ein aktueller Anlass (z.B. rechtliche Änderungen, Gästereklamationen etc.) erfolgt zusätzlich eine Personalschulung.			
<p>(Als Schulungsunterlagen können die entsprechenden Checklisten dieses Praxishandbuches und die CCP – Liste verwendet werden. Allgemeine Themen entnehmen Sie der einschlägigen Fachliteratur.) Inhalte der Schulungen zur Basishygiene und zum HACCP – System sind abgestimmt auf die jeweilige Tätigkeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eigenschaften und Zusammensetzung der Lebensmittel • hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung der Lebensmittel • Lebensmittelrecht • Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung • Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit • Havarieplan, Krisenmanagement • hygienische Behandlung der Lebensmittel • Anforderung an Kühlung und Lagerung der Lebensmittel • Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen • Reinigung und Desinfektion. 			
<p>Durchgeführte Personalschulungen zur Basishygiene, zum HACCP – System und zur Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz werden auf dem Formblatt 6.09 Nachweis der Personalschulung dokumentiert.</p> 			
Der Erfolg der Schulung wird überprüft. Dazu können z.B. Fragebögen eingesetzt werden, eine fachspezifische Diskussion am Ende der Schulung oder eine Erfolgskontrolle am Arbeitsplatz durchgeführt werden.			
Die verantwortliche Person für den Küchenbereich ist mit den Grundsätzen von HACCP und ihrer Anwendung vertraut.			
Die verantwortliche Person für den Küchenbereich verfügt über aktuelle Kenntnisse im Bereich der Lebensmittelhygiene und des Lebensmittelrecht, um die Mitarbeiter/innen sachgerecht schulen zu können.			
Entsprechendes Wissen kann über Verbände und externe Schulungen erworben werden.			

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
- Köderplan


8. Abfallentsorgung

- Vertrag mit Abfallentsorgungsunternehmen
- Handelspapiere 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
- Alle ausgefüllten Formblätter und kopierten Zutatenlisten der eingesetzten Ware für die Allergeninformationen 
- das Formblatt 6.07 Kennzeichnung bzw. der eigene verwendete Fußnotenschlüssel
- 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

- 6.1 Formblatt Kontaktdaten für die Überwachung
- 6.2 Formblatt Kriterien für die Wareneingangsprüfung
- 6.3 Formblatt Stempelvorlage
- 6.4 Formblatt Temperaturkontrolle
- 6.5 Formblatt Reinigungsplan
- 6.6 Formblatt Reinigungskontrolle
- 6.7 Formblatt Kennzeichnung
- 6.8 Formblatt Garkontrolle
- 6.9 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
- 6.14 Formblatt Lebensmittelallergene
- 6.15 Formblatt interne Allergendokumentation
- 6.16 Formblatt Allergendokumentation für Gäste

6.1 Formblatt Kontaktdaten für die Überwachung



Für den Betrieb zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde:

Bezeichnung: _____

Straße und Hausnummer: _____

Postleitzahl und Ort: _____

Telefon: _____

Telefax: _____

E-Mail-Adresse: _____

Zuständige Person: _____

**Erreichbarkeit außerhalb
der Dienstzeiten:** _____

Für den Betrieb zuständiges Gesundheitsamt:

Bezeichnung: _____

Straße und Hausnummer: _____

Postleitzahl und Ort: _____

Telefon: _____

Telefax: _____

E-Mail-Adresse: _____

Zuständige Person: _____

Erreichbarkeit außerhalb der Dienstzeiten: _____

Kann in Notfällen außerhalb der Dienstzeiten keine zuständige Person erreicht werden, sollte mit dem zuständigen Polizeipräsidium Kontakt aufgenommen werden:

Für den Betrieb zuständiges Polizeipräsidium:

Straße und Hausnummer:

Postleitzahl und Ort:

Telefon:

6.2 Formblatt Kriterien für die Wareneingangsprüfung



Kriterien für alle Lebensmittel

- Stimmt die Menge der Ware?
- Sauberkeit und Erscheinungsbild von Fahrzeug und Fahrer in Ordnung?
- Schädlingsbefall feststellbar?
- Frische- bzw. Qualitätsmängel wie Schimmelbildung, Fäulnis, Fremdkörper usw. (Augenschein, Geruch)?
- Verpackungen beschädigt, durchnässt, verschmutzt?
- Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum ausreichend?

Konserven

- Sind Dosen bombiert bzw. Deckel aufgetrieben?
- Sind Dosen stark verbeult?
- Fehlt das Vakuum, sind Deckel lose?
- Sind die Konserven undicht?
- Ist der Aufguss bei Glaskonserven untypisch verfärbt?

Obst und Gemüse

- Frische und Qualität in Ordnung (Augenschein, Geruch)?
- Temperatur für zerkleinertes Obst & Gemüse, z.B. zerkleinerte Salate:

Solltemperatur:	+ 4°C
Maximaltemperatur:	+ 7°C

Bei aufgedruckter Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem MHD gilt die angegebene Temperatur!

Tiefkühlkost und Speiseeis

- Temperatur für TK/Speiseeis:

Solltemperatur:	- 18°C
Maximaltemperatur:	- 15°C
- Übermäßige Schnee- und Eisbildung?
- verblockte Ware oder Ware mit Frostbrand?

Molkereiprodukte und Käse

- Temperatur für Mopro:

Solltemperatur:	+ 4°C
Maximaltemperatur:	+ 10°C
- Sind Packungen bombiert?
- Ist das Vakuum intakt?

Bei aufgedruckter Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem MHD gilt die angegebene Temperatur!

Fleisch/Fleischerzeugnisse/Feinkost

- Temperatur für Frischfleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse (Wurst), Feinkost:

Solltemperatur:	+ 4°C
Maximaltemperatur:	+ 7°C
- Temperatur für Frischgeflügel, Geflügelfleischzubereitungen, Hackfleisch, Wild, Innereien:

Solltemperatur:	+ 2°C
Maximaltemperatur:	+ 4°C
- Sind Packungen bombiert, ist das Vakuum intakt?
Bei aufgedruckter Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem MHD gilt die angegebene Temperatur!

Frischfisch

- Temperatur für Frischfisch:

Solltemperatur:	±0 °C
Maximaltemperatur:	+2 °C
- Liegt der Frischfisch in schmelzendem Eis ist keine Temperaturmessung erforderlich.
- Liegt der Frischfisch in genügend Eis?
- Sind Farbe und Geruch der Kiemen auffällig, sind die Augen trübe?
- Ist die Schleimschicht intakt, die Oberfläche glänzend?

Kühlpflichtige Backwaren

- Temperatur für kühlpflichtige Backwaren:
Solltemperatur: + 4°C
Maximaltemperatur: + 7°C

Bei aufgedruckter Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem MHD gilt die angegebene Temperatur!

Eier und pasteurisierte Eiprodukte

- Sind die Eier bzw. die Verpackung mit Kot, Federn, oder ausgelaufenem Ei verschmutzt?
- Sind die Eier beschädigt?
- Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben und das Datum, ab wann Eier kühl gelagert werden müssen?
- Die Eier sollten möglichst nur wenige Tage alt sein.
- Temperatur für pasteurisierte Eiprodukte:
Solltemperatur: + 2°C
Maximaltemperatur: + 4°C

Notieren Sie mittels Stempel auf dem Lieferschein!



- Ist die Lieferung in Ordnung, reicht der Stempel mit eingetragenen Temperaturen, Datum und Unterschrift.
- Bei Beanstandungen notieren Sie zusätzlich den Mangel auf dem Lieferschein und lassen den Fahrer gegenzeichnen.

6.3 Formblatt Stempelvorlage



Wareneingangsprüfung

Tag: _____ Uhrzeit: _____

keine Transportschäden ja nein

kein Schädlingsbefall ja nein

MHD in Ordnung ja nein

Qualität in Ordnung ja nein

Temperaturschreiberausdruck ja nein

Temperaturstichproben:

(Ware / Ladefläche)

°C	°C	°C
°C	°C	°C
°C	°C	°C
°C	°C	°C

Ware wird angenommen ja nein

Unterschrift Mitarbeiter

Unterschrift Lieferant

Bemerkung:

6.4 Formblatt Temperaturkontrolle



Monat: _____

Kühleinrichtung bzw. Heißhaltevorrichtung: _____

Datum	T °C	Bemerkung	Unterschrift
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			

6.5 Formblatt Reinigungsplan



Reinigungsobjekt	Reinigungsintervall (bei Bedarf auch zwischendurch)				Ablauf der Reinigung	Reinigungsmittel / Desinfektionsmittel	zuständiger Mitarbeiter
	täglich	wöchentlich	monatlich	anderer Zyklus			

6.6 Formblatt Reinigungskontrolle



Monat: _____

Die Kontrolle ist täglich anhand des Reinigungsplanes durchzuführen.

Datum	Reinigung i. O.	Bemerkungen	Unterschrift
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			

6.7 Formblatt Kennzeichnung



Art der Zutaten/ Zusatzstoffe E-Nummer *	Kennzeichnung (genauen Wortlaut beachten)	Fußnoten- schlüssel der Intergast	Beispiele, in welchen Lebensmitteln diese Zusatzstoffe enthalten sein können
Farbstoffe E 100 bis E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	11	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Saucen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe E 200 bis E 219, E 231 bis E 235, E 239, E 249 bis E 252, E 280 bis E 285, E1105 bei E 249 und E 250, E 251 und E 252 bzw. bei einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ oder „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	22	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse, Erfrischungsgetränke aus Druckgasflaschen
Antioxidationsmittel E 300 bis E 321	„mit Antioxidationsmittel“	3	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker E 620 bis E 635	„mit Geschmacksverstärker“	4	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Saucen, Würzmittel
Süßstoffe und andere Süßungsmittel E 420, E 421, E 950 bis E 955, E 957, E 959 bis E 962, E 965 bis E 969	„mit Süßungsmittel(n)“	5	süß-saure Konserven, Saucen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Erfrischungsgetränke)
bei gleichzeitiger Verwendung von Zucker(n) und Süßungsmittel(n)	„mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)“ oder „mit Zuckerarten und Süßungsmittel(n)“	6	Erfrischungsgetränke
Süßungsmittel Aspartam (E 951)	„enthält eine Phenylalaninquelle“	7	siehe Süßstoffe und andere Süßungsmitteln

Art der Zutaten/ Zusatzstoffe E-Nummer *	Kenntlichmachung (genauen Wortlaut beachten)	Fußnoten schlüssel der Intergast	Beispiele, in welchen Lebensmitteln diese Zusatzstoffe enthalten sein können
bei Verwendung der Süßungsmittel E 420, E 421, E 953, E 965 bis E 968 mit mehr als 100g pro kg oder l Lebensmittel	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	8	siehe Süßstoffe und andere Süßungsmitteln
Schwefeldioxid / Sulfite E 220 bis E 228 bei einem Gehalt von mehr als 10 mg/kg Lebensmittel	„geschwefelt“	9	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich Obst- und Beerenweine
Phosphate E 338 bis E 341, E 343, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	10	Brühwürste, Kochschinken diese Kenntlichmachung ist nur bei Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
nur bei Tafelsüßen	„auf der Grundlage von ...“	11	unter Angabe des enthaltenen Süßungsmittels
Eisensalze E 579, E 585	„geschwärzt“	12	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 bis E 904, E 912 und E 914	„gewachst“	13	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Koffein bis 150 mg/l im Erfrischungsgetränk	„koffeinhaltig“	14	Erfrischungsgetränke
Koffein mehr als 150mg/l im Erfrischungsgetränk	„erhöhter Koffeingehalt (xy mg Koffein/100 ml)“	15	Erfrischungsgetränke Ausnahme: in der Verkehrsbezeichnung sind die Begriffe „Kaffee“ oder „Tee“ enthalten
Chinin	„chininhaltig“	16	Erfrischungsgetränke
Farbstoffe E110, E 104, E 122, E 129, E 102, E 124	„Name oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“	--	In Süßwaren; bei Getränken, die mehr als 1,2% vol. Alkohol enthalten, besteht keine Kennzeichnungspflicht
gentechnisch veränderte Zutaten	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem [Bezeichnung des Organismus] hergestellt“	---	Beispiel: „enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt“ Fette und Öle aus Mais und Soja, Saucen, Vorprodukte mit Bindemittel, Emulgatoren, Aromen, Zusatzstoffen

* Die Namen der Zusatzstoffe finden Sie in der Liste der Zusatzstoffe nach ihren E-Nummern des aid infodiensts.

6.8 Formblatt Garkontrolle



Datum	Produkt	Kern-temperatur	Zeit	Nacherhitzung durchgeführt ja/nein	Unterschrift

6.9 Nachweis der Personalschulung



- zur Dokumentation
1. der Einweisung neuer Mitarbeiter
 2. der Belehrung nach dem IfSG alle zwei Jahre
 3. der regelmäßigen Schulung über Fragen der Lebensmittelhygiene
- Ich bestätige, den Inhalt der Schulung verstanden zu haben. Die Anweisungen werde ich befolgen.

Datum	Anlass der Schulung	Inhalte der Schulung	Name des Mitarbeiters	Unterschrift

Erfolgskontrolle durchgeführt: _____
 Datum und Unterschrift

6.10 Formblatt Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz



Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung nicht arbeiten dürfen, wenn

1. bei Ihnen Krankheitserscheinungen auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Choleraerregern, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

2. die Untersuchung einer Stuhlprobe von Ihnen den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben hat:

- Salmonellen
- Shigellen
- EHEC (enterohämorrhagische Escherichia Coli)
- Choleraerregern

Wenn Sie diese Bakterien ausscheiden (ohne, dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

- Durchfall mit mehr als zweimaligem, dünnflüssigen Stuhl pro Tag, mit dem auch Übelkeit, Erbrechen und Fieber auftreten können (typisch für Typhus abdominalis und Paratyphus)
- Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen, evtl. Schüttelfrost, mit geringem Fieber, häufig in den Sommermonaten (typisch für Salmonelleninfektion)
- milchig-weißer Durchfall mit hohem Flüssigkeitsverlust, mit Erbrechen und Bauchschmerzen (typisch für Cholera)
- blutiger Durchfall, oft mit hohem Fieber, mit Kopf- und Bauchschmerzen (typisch für Shigellose/bakterielle Ruhr)
- hohes Fieber, gegebenenfalls mit schweren, Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung, die erst nach Tagen zu schwerem Durchfall führt (typisch für Typhus und Paratyphus)
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit (typisch für Hepatitis A und E)
- gerötete, schmierig belegte, nässende oder geschwollene Haut oder offene Wunden sind Hinweise auf infizierte Wunden oder infizierte Haut

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. **Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.**

Wenn Sie als Mitarbeiter dieser Meldepflicht nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig nachkommen, handeln Sie ordnungswidrig und können von der zuständigen Ordnungsbehörde mit einer Geldbuße von bis zu 25 000 € belangt werden.

So können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen:

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhabe, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Ausführlichere Informationen zu den Erkrankungen:

▪ Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erreger sind Salmonella typhi und S. paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit verunreinigt sind. Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten. Später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich; allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer.

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) oder aus Gebieten importiert (Reiseerkrankung), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen Typhus stehen mehrere Schutzimpfungen zur Verfügung. Wenn Sie beruflich oder privat in die betroffenen Länder verreisen wollen, sprechen Sie Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt an; dort werden Sie zur Notwendigkeit einer Impfung beraten.

▪ Cholera

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten). Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (z.B. Ostasien, Südamerika, Afrika). Eine Schutzimpfung wird allerdings nur in Ausnahmefällen empfohlen. Deshalb sollten Sie bei Reisen in ein Risikogebiet auch dazu Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt ansprechen

• Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindereinrichtungen sind auch in der BRD immer wieder Epidemien beschrieben worden. Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Der Erreger ist auch in Deutschland heimisch. Die Shigellose ist also keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

▪ **Salmonellen-Infektionen**

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z.B. Fleisch, Milch, Eier) aufgenommen werden. Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken.

Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

▪ **Gastroenteritis durch andere Erreger**

Auch andere Bakterienarten (z.B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z.B. Rota-, Adeno-, Norwalkviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

▪ **Hepatitis A oder E**

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis- A- oder -E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus 1 – 2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. Während das Hepatitis- A-Virus auch bei uns zirkuliert, kommt das Hepatitis- E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich; die Übertragungswege sind gleich.

Gegen Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor Reisen in südliche Länder sollten Sie unbedingt an eine Schutzimpfung denken und Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt darauf ansprechen.

6.11 Formblatt Liste Verantwortlichkeiten



Bereich / Aufgabe	ggf. Termine	ggf. Dokumentation	verantwortliche Person	Datum und Unterschrift	Änderung am: siehe weiter unten
Küchenleitung					
Stellvertreter/in					
Erstellung und Aufbewahrung von Speisekarten, Menüplänen					
Erstellung und Aktualität der Allergeninformation					
Einkauf					
Warenannahme					
Lagerhaltung					
Speisenzubereitung					
Servieren					

Bereich / Aufgabe	ggf. Termine	ggf. Dokumentation	verantwortliche Person	Datum und Unterschrift	Änderung am: siehe weiter unten
Geschirreinigung					
Party-Service					
Temperaturüberwachung Lagerung					
Temperaturüberwachung Speisenzubereitung					
Temperaturüberwachung Präsentation					
Anfertigung von Rückstellproben					
Reinigung und Pflege der Arbeitskleidung					
Kontrolle und Aufbewahrung der Bescheinigungen nach IfSG					
jährlicher Betriebscheck / Überprüfung des HACCP-Systems					

Bereich / Aufgabe	ggf. Termine	ggf. Dokumentation	verantwortliche Person	Datum und Unterschrift	Änderung am: siehe weiter unten
jährliche Überprüfung der Temperaturmessgeräte					
Abfallentsorgung					
Schädlingsbekämpfung					
Instandhaltung des Gebäudes und der Einrichtung					
Schulung der Mitarbeiter/innen					
Ansprechpartner für Lebensmittelüberwachung und Gesundheitsamt					
weitere betriebspezifische Verantwortlichkeiten:					

Bereich / Aufgabe	ggf. Termine	ggf. Dokumentation	verantwortliche Person	Datum und Unterschrift	Änderung am: siehe weiter unten
Veränderungen bei den Verantwortlichkeiten:					

**6.12 Formblatt Bestätigung zur
Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften**



Dienstleistungsunternehmen: _____

Ansprechpartner: _____ **Tel.:** _____

1. Wir bestätigen, dass wir unsere Tätigkeiten in Ihrem Hause bzw. für Ihr Haus gemäß den lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere gemäß
 - der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Basisverordnung Lebensmittelrecht
 - der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 - des Infektionsschutzgesetzes
 - der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über den ökologischen Landbauausführen.
2. Von uns eventuell eingesetzte Reinigungsmittel, Chemikalien, Schädlingsbekämpfungsmittel usw. sind für Lebensmittelbetriebe geeignet und werden so eingesetzt, dass Lebensmittel, und Bio-Produkte nicht nachteilig beeinflusst werden können.
3. Unsere Mitarbeiter/innen werden in Fragen der Hygiene und im Umgang mit Bio-Produkten regelmäßig geschult und halten die Hygienegrundsätze und Hygienevorgaben der branchenspezifischen Leitlinien ein.
4. Unsere Mitarbeiter/innen, die in reinen Bereichen tätig sind bzw. mit offenen Lebensmitteln umgehen, verfügen über die Belehrung gemäß § 43 IfSG und werden mindestens jährlich belehrt.

Datum, Unterschrift
und Stempel des
Dienstleistungsunternehmens _____

6.13 Formblatt Temperaturmessgerät



Temperaturmessgerät / Thermometer	Geräte- nummer	Eiswasser gemessene Temperatur	kochendes Wasser gemessene Temperatur	Temperatur- differenz zu geeiltem Thermometer	Bemerkung - notwendige Maßnahme	Datum und Unterschrift

6.14 Formblatt Lebensmittelallergene

Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten gemäß Anhang II LMIV	Beispiele für Erzeugnisse	Beispiele in welchen Produkten das Allergen vorkommen kann
1. Glutenhaltiges Getreide Dazu gehören Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon.	Roggenmehl, Weizenstärke, Weizengrieß, Haferflocken, Weizenkleie, Bulgur (Weizen), Gerstenmalz, Grünkern (Weizen), Weizenkeimlinge, Couscous (Weizen), Weizenkeimöl	Brot, Kuchen, Gebäck, Nudeln, Suppen, Saucen, Panaden, Wurstwaren, Kartoffelfertigprodukte, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade, Eis, Bier
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse Dazu gehören Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krabben, Krebse etc.	Flusskrebs, Garnelen, Granat (Krebstier), Hummer, Krabbenmehl, Langusten, Shrimps-Paste	Feinkostsalate, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Kroepoek, Würzpasten, Fischsaucen, Krabbenchips
3. Eier und Eierzeugnisse	gekochtes Ei, Rührei, Spiegelei, Omelette, Vollei, Eigelb, Eiklar, Eilecithin, Flüssigei, Zusatzstoff Lysozym kann auch aus Ei gewonnen werden	Eierpfannkuchen, Kuchen und Gebäck, Baiser, Suppen, Saucen, Nudeln, Quiches, Frikadellen, Burger, Mayonnaise, Salatsaucen, Desserts wie Mousse, Eis, Pudding, Cremespeisen, Achtung auch bei glasierten Speisen, z.B. süßem Brot oder Brötchen.
4. Fisch und Fischerzeugnisse Dazu gehören alle Fischarten.	Lachs, Forelle, Thunfisch, Fischöl, Fischsoße, Surimi, Anchosen, Kaviar, Fischpaste	Anchovis z.B. auf Pizza, in Salatdressings oder Pasten, Feinkostsalate, Fischsuppe, Paella, Vitello Tonnato, Lachersatz, Sushi
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	geröstete Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnussöl, Erdnusspaste	Snacks, Knabberartikel, Saucen, Kuchen, Gebäck, Müsli, Desserts, Eis, Süßwaren, vorfrittierte Produkte wie Pommes Frites, Rösti, Füllungen in Teigwaren, vegetarische Aufstriche, Bratlinge, Saté, Pesto
6. Soja und Sojaerzeugnisse	Tofu, Sojamehl, Sojasoße (Tamari, Shoyu), Sojapaste, Miso, Natto, Tempeh, Sojasprossen, Sojaöl, Sojalecithin, Sojamilch	Margarine, Fleischersatzprodukte, Wurstwaren, Backwaren, fertige Suppen und Saucen, Mayonnaise, Desserts, Schokolade, Marinaden
7. Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose	Joghurt, Quark, Käse, Butter, Buttermilch, Kefir, Molke, saure Sahne, Milch- und Süßmolkenpulver, Caseinate, Kondensmilch, Butterschmalz, Milchzucker (Laktose)	Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Gewürzmischungen, Eiergerichten, Brotaufstrichen, Müsli, Süßwaren, Schokolade, Eis, Desserts

Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten gemäß Anhang II LMIV	Beispiele für Erzeugnisse	Beispiele in welchen Produkten das Allergen vorkommen kann
8. Schalenfrüchte Dazu gehören Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse.	Haselnusspaste, Walnussöl, Nougat, Marzipan, Cashewkerne	Brot- und Backwaren, Brotaufstriche, Müslis, Wurstwaren, Feinkostsalate, Saucen, Salatdressings mit kalt gepressten Nussölen, vegetarische Aufstriche und Bratlinge, Knabbermischungen, Cracker, Desserts, Eis, Schokolade, Nougat, Marzipan
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse Dazu gehören Knollen- und Staudensellerie.	Selleriepulver, Selleriesaft, Selleriesamen, Sellerieblätter	Suppen, Salate, Gewürze, Brühen, Brühwürfel, Tütensuppen, Dressings, Saucen, Mayonnaise, Fertiggerichte, Wurstwaren
10. Senf und Senferzeugnisse	Senfpulver, Senfkörner, Senföl, Senf	Salatdressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys (Pulver/Pasten), Wurst- und Fleischwaren, Gewürzmischungen, sauer eingelegtes Gemüse
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Sesamöl, Sesambutter, Sesamsalz, Sesamsaat, Sesampasten (Tahin)	Brot, Backwaren, Hamburgerbrötchen, Fladenbrot, Müsliriegel, Salatsaucen, Falafel, Hummus
12. Schwefeldioxid / Sulfite Deklarationspflichtig ab einer Menge von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l.	Schwefeldioxid (E 220) Calciumbisulfid (E 227), Calciumsulfit (E 226)	Wein, Essig, Meerrettich, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, weißes Gemüse, Trockenfrüchte
13. Lupine und Lupinenerzeugnisse	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Lupinenprotein-Konzentrat, Tirmis (getrocknete Lupinen), Lupinensprossen	glutenfreie und vegetarische Produkte wie Brot- und Backwaren, Fleischersatzprodukte, Lopino, milchfreier Ei-Ersatz
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse Dazu gehören Muscheln, Austern, Tintenfische, Schnecken.	Austern, Calamares, Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Oktopus, Pulpo, Austernsoße	in asiatischen Spezialitäten, Soßen, Würzpasten Paella, Bouillabaise, Fisch- und Feinkostsalaten

6.15 Formblatt interne Allergendokumentation

Produkt/ Speise: _____

Verwendete Zutat	Eingesetzte Menge	Lieferant und ggf. Artikelnummer							
Schalenfrüchte	Weizen								
	Roagan								
	Gerste								
	Hafer								
	Dinkel								
	Khurasan-Weizen								
	Krebstiere								
	Eier								
	Fische								
	Erdnüsse								
	Sola								
	Milch								
	Mandel								
	Haselnüsse								
	Walnüsse								
	Cashewnüssen								
	Pecannüsse								
	Paranüsse								
	Pistazien								
	Macadamia-oder								
Sellerie									
Senf									
Sesam									
Sulfit, SO2									
Lupinen									
Weichtiere									

Verwendete Zutat	Eingesetzte Menge	Lieferant und ggf. Artikelnummer	Glutenhaltiges Getreide	Schalenfrüchte					
			Weizen						
			Roggen						
			Gerste						
			Hafer						
			Dinkel						
			Khorasan-Weizen						
			Krebstiere						
			Eier						
			Fische						
			Erdnüsse						
			Soya						
			Milch						
			Mandeln						
			Haselnüsse						
			Walnüsse						
			Cashewnüssen						
			Pecannüsse						
			Paranüsse						
			Pistazien						
			Macadamia-oder						
			Sellerie						
			Senf						
			Sesam						
			Sulfit, SO2						
			Lupinen						
			Weichtiere						

Zeitaufwand: _____

Zubereitung: _____

Weitere Hinweise: _____

Erstellt von: _____ Datum: _____

Unterschrift: _____

6.16 Formblatt Allergendokumentation für Gäste

Speise / Getränk: _____

Enthält:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Glutenhaltiges Getreide | <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte |
| <input type="checkbox"/> Weizen | <input type="checkbox"/> Mandeln |
| <input type="checkbox"/> Roggen | <input type="checkbox"/> Haselnüsse |
| <input type="checkbox"/> Gerste | <input type="checkbox"/> Walnüsse |
| <input type="checkbox"/> Hafer | <input type="checkbox"/> Cashewnüsse |
| <input type="checkbox"/> Dinkel | <input type="checkbox"/> Pecannüsse |
| <input type="checkbox"/> Khorasan-Weizen | <input type="checkbox"/> Paranüsse |
| <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input type="checkbox"/> Pistazien |
| <input type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Macadamia- oder
Queensländnüsse |
| <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Sellerie |
| <input type="checkbox"/> Erdnuss | <input type="checkbox"/> Senf |
| <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Sesam |
| <input type="checkbox"/> Milch | <input type="checkbox"/> Lupinen |
| | <input type="checkbox"/> Weichtiere |
| | <input type="checkbox"/> Sulfite, Schwefeldioxid (SO ₂) |

Erstellt von:

Datum:

Unterschrift:

7 Rechtsgrundlagen und Literatur

Die dem Praxishandbuch zu Grunde liegenden Rechtsgrundlagen werden hier aufgeführt. Die Gesetze und Verordnungen können Sie unter folgenden Internetadressen abrufen:

Deutsche Rechtsvorschriften:
www.gesetze-im-internet.de

Europäische Rechtsvorschriften:
www.eur-lex.europa.eu

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 Art. 48 ÄndVO (EU) 652/2014 vom 15. 5. 2014 (ABl. Nr. L 189 S. 1)

Leitlinien zur Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, Brüssel 18. Juni 2012

Leitlinie für die Umsetzung der HACCP-Grundsätze

Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen ABl. Nr. C278 vom 30.07.2016 S. 1

LFGB

Lebensmittel, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (BGBl. I S. 1426) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 zuletzt geändert durch Art. 2 G zur Aktualisierung der Strukturreform des Gebührenrechts des Bundes vom 18. 7. 2016 (BGBl. I S. 1666)

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) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Juni 2016 (BGBl. I S. 1469)

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) zuletzt geändert durch Art. 2 der Verordnung vom 08. März 2016 (BGBl. I S. 444)

IfSG

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen - Infektionsschutzgesetz - vom 20. Juli 2000 zuletzt geändert durch Art. 4 Abs. 20 G zur Aktualisierung der Strukturreform des Gebührenrechts des Bundes vom 18. 7. 2016 (BGBl. I S. 1666)

LMIV

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel ((ABl. Nr. L 304 S. 18) zuletzt geändert durch Art. 33 ÄndVO (EU) 2015/2283 vom 25. 11. 2015 (ABl. Nr. L 327 S. 1)

Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung – VorLMIEV

Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln vom 28. November 2014 (BGBl. I S. 1994)

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) zuletzt geändert durch Art. 1 Abs. 1 Buchst. e) ÄndVO (EU) 517/2013 vom 13. 5. 2013 (ABl. Nr. L 158 S. 1)

VO (EG) Nr. 889/2008

Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vom 5. September 2008 mit Durchführungsvorschriften 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 Art. 1 ÄndVO (EU) 2016/673 vom 29. 4. 2016 (ABl. Nr. L 116 S.)

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) zuletzt geändert durch Art. 4 Abs. 94 G zur Aktualisierung der Strukturreform des Gebührenrechts des Bundes vom 18. 7. 2016 (BGBl. I S. 1666)

Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung

Der neue Leitfaden für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie; BÖLN Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft, Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung; Stand 2015

Tierische-Nebenprodukte-Verordnung

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) zuletzt geändert durch Art. 4 ÄndVO (EU) 1385/2013 vom 17. 12. 2013 (ABl. Nr. L 354 S. 86)

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. 1 G zur Änd. des Tierische Nebenprodukte-BeseitigungsG und zur Änd. des BVL-G vom 4. 8. 2016 (BGBl. I S. 1966)

TierNebV

Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung vom 27. Juli 2006 (BGBl. I S. 1735) zuletzt geändert durch Art. 391 Zehnte ZuständigkeitsanpassungsVO vom 31. 8. 2015 (BGBl. I S. 1474)

KrWG

Gesetz zur Förderung der Kreislaufwirtschaft und Sicherung der umweltverträglichen Bewirtschaftung von Abfällen (Kreislaufwirtschaftsgesetz - KrWG) vom 24. Februar 2012 (BGBl. I S. 212) zuletzt geändert durch Art. 4 G zur Umsetzung der RL über Tabakerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse⁶ vom 4. 4. 2016 (BGBl. I S. 569)

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. 5 Abs. 23 G v. 24.2.2012 | 212

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 Zweite VO zur Änd. der FruchtsaftVO und anderer lebensmittelrechtl. Vorschriften vom 21. 5. 2012 (BGBl. I S. 1201)

Liste der Zusatzstoffe nach ihren E-Nummern (aid infodienst e. V.) –

Stand Januar 2015

Die Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Gastronomie

2. Auflage März 2012, 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, September 2011

Allergeninformation

Leitfaden für Gastronomie und Hotellerie, DEHOGA Bundesverband, 19. Dezember 2014

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

Merkblatt Stand Juni 2015, Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg

„Feta“, „Käse in Lake“, „Erzeugnisse aus Magermilch und Pflanzenfett“ auf der Speisekarte oder am Schild an der Ware

Merkblatt Stand September 2016, Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg

Kennzeichnung von „Döner Kebab“ und ähnlichen Erzeugnissen

Merkblatt Stand Juni 2015, Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg

Merkblatt für die Erstellung von Weinkarten und Preisangeboten

Stand: November 2013, Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg

7.2 Aufbau und Umsetzung des HACCP - Systems

Wenn in Ihrem Betrieb Abläufe stattfinden, die von dem vorliegenden Praxishandbuch nicht erfasst werden, z.B. Cook & Chill Prozesse oder die Erhitzung von Rohmilch, müssen Sie für diese eine HACCP-Analyse durchführen. Die erforderliche Vorgehensweise haben wir im Folgenden beschrieben.

Die europäische Lebensmittelhygieneverordnung (VO (EG) Nr. 852/2004) gibt in Artikel 5 genau vor, wie das HACCP - System aufgebaut werden muss und welche Schritte durchzuführen sind. Nach dieser Vorgabe wird im Folgenden verfahren.

Die 7 Grundsätze von HACCP sind:

- a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
- b) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,
- c) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,
- d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,
- e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,
- f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis e) entsprochen wird,
- g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis f) entsprochen wird.

Wenn Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen vorgenommen werden, so überprüft der Lebensmittelunternehmer das Verfahren und passt es in der erforderlichen Weise an.

HACCP verpflichtet jeden Lebensmittelhersteller im Rahmen seiner Eigenverantwortung, die Lagerung, Zubereitung und Bereitstellung aller Lebensmittel vom Anfang bis zum Ende permanent im Hinblick auf die hygienische Beschaffenheit zu überwachen. Nur diese lückenlose und kontinuierliche Überwachung ermöglicht die zuverlässige Aussage bei Abgabe an den Kunden, dass die Lebensmittel auch tatsächlich sicher und unbedenklich sind.

7.2.1 Gefahrenanalyse

Jedes Produkt bzw. jede Produktgruppe, die in diesem Praxishandbuch nicht berücksichtigt ist, wird bei der Gefahrenanalyse im Betriebsablauf von der Warenannahme über die Lagerung und Verarbeitung bis hin zur Abgabe an den Gast analysiert.

Auflistung der Gesundheitsgefahren

Zunächst erfolgt eine Auflistung der Gesundheitsgefahren, die von den Lebensmitteln ausgehen können:

- **physikalische Gefahren**
Metallsplitter (z.B. Konservendosen, Schmuck)
Glassplitter (z.B. Flaschen, Gläser, Beleuchtung)
Knochensplitter
andere Fremdkörper
- **chemische Gefahren**
Reinigungs- und Desinfektionsmittel Rückstände aus nicht geeignetem Verpackungsmaterial
alte Frittierfette (z.B. Acrylamid, und andere Produkte der Fettersetzung in Folge von altem bzw. überhitztem Frittierfett)
- **biologische Gefahren**
Bakterien und ihre Giftstoffe (z.B. Salmonellen)
Viren (z.B. Hepatitis)
Parasiten (z.B. Trichinellen)
Schimmelpilze und ihre Giftstoffe
Fischgifte (z.B. Histamin)
Schädlinge

Aufteilung in Produktgruppen

Dann werden die Produkte mit besonderer hygienischer Bedeutung in Produktgruppen eingeteilt und systematisch auf das Vorhandensein der oben genannten Gefahren geprüft:

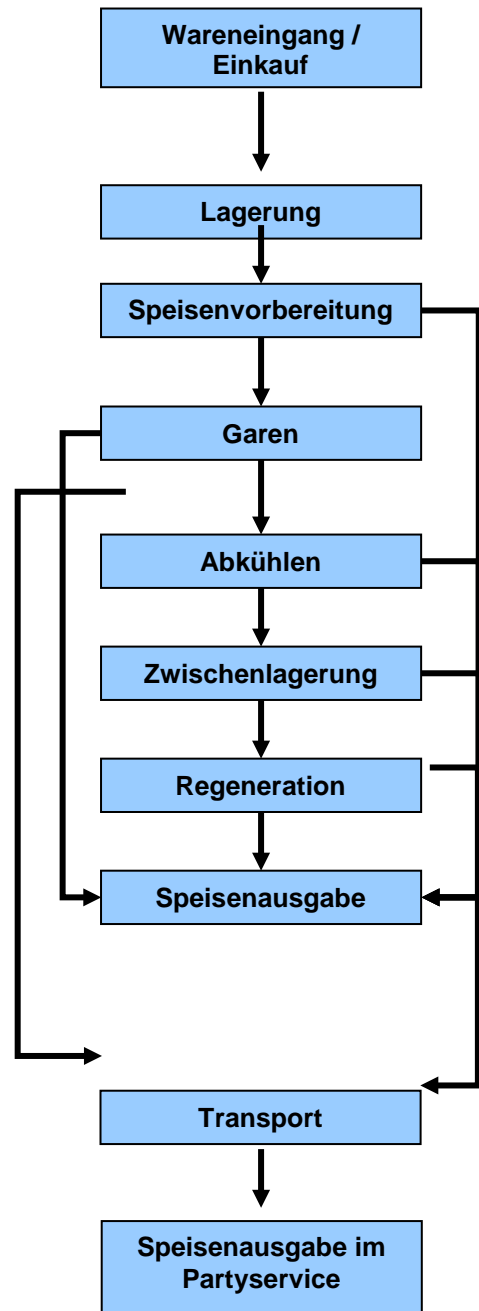
- Fleisch
(am Stück und Kurzgebratenes)
- Hackfleisch
- Geflügel
- Fisch
- kühlpflichtige Fertigprodukte und Rohwaren (Milch, Sahne, Cremes, Feinkostsalate, Dressings, Wursterzeugnisse, Eiprodukte, Eier etc.)
- tiefkühlpflichtige Fertigprodukte und Rohwaren (Speiseeis, Tiefkühlgemüse und -obst, tiefgekühlte Backwaren, tiefgekühlte Fertiggerichte etc.)
- selbst hergestellte Eierspeisen mit Rohei (Tiramisu, Bienenstich, Rührei, selbst hergestellte Mayonnaise etc.)
- selbst hergestellte kühlpflichtige Speisen (Süßspeisen und Desserts, Cremes, Pudding, Feinkostsalate, Aufschnittplatten, Brotaufstrich etc.)
- Suppen und Saucen
- Stärkebeilagen (Nudeln, Reis, Kartoffeln etc.)
- frisches Obst und Gemüse
- Frischkostsalate
- Gewürze und Paniermehl
- Getränke

Ablaufdiagramme

Nun wird ein Ablaufdiagramm erstellt und aufgelistet, an welchen Prozessschritten die oben genannten Gefahren auftreten können.

Hier ist ein allgemeines Ablaufdiagramm für die Gastronomie dargestellt. Weichen Ihre Abläufe für die zu betrachtenden Produktgruppen von diesem Diagramm ab, müssen Sie es jeweils verändern und ergänzen.

Allgemeines Ablaufdiagramm für den Bereich Gastronomie



Im Anschluss wird für jede Prozessstufe geprüft, welche Gefahren wahrscheinlich sind, also tatsächlich auftreten können und ob die Maßnahmen der Basishygiene genügen, diese Gefahr zu beherrschen.

Festlegung der kritischen Kontrollpunkte (CCP)

Reicht die gute Hygienepraxis nicht aus, um eine Gefahr ausreichend unter Kontrolle zu halten, ist ein CCP zu definieren.

Dies ist z.B. beim Garen von Hackfleisch und Geflügel der Fall. Die gesundheitsgefährlichen Keime können bei Erhitzung absterben. Dafür muss die Hitze jedoch mit einer bestimmten Temperatur und über einen bestimmten Zeitraum auf die Keime einwirken, damit diese auch wirklich abgetötet werden. Salmonellen sterben beispielsweise nach 2 min. bei +72°C Kerntemperatur ab. Eine sichere Speise kann man also nur servieren, wenn bei dem Garvorgang explizit geprüft wurde, ob die erforderliche Temperatur über die erforderliche Zeit eingehalten wurde. Ein solcher Schritt im Herstellungsprozess, an dem man eine Gefahr beherrschen kann, wird als CCP (Kritischer Kontrollpunkt) bezeichnet.

Ein CCP ist nur dann vorhanden, wenn

- der betreffende Arbeitsschritt die Gefahr ausreichend unter Kontrolle bringt (z.B. ausreichendes Erhitzen tötet die Salmonellen ab)
- die Überwachung dieses Arbeitsschrittes möglich ist (z.B. Temperatur- / Zeitmessung)
- eine Korrekturmaßnahme durchgeführt werden kann (z.B. Erhöhung der Temperatur, Verlängerung der Gardauer)

Deshalb ist nicht jede Maßnahme zur Beherrschung einer Gefahr ein CCP! Der weitaus größte Teil der Gefahren wird mit den Maßnahmen der Basishygiene ausreichend beherrscht.

Die Gefahrenanalyse vom Wareneingang bis zur Speisenausgabe können Sie systematisch anhand der Checkliste Gefahrenanalyse durchführen.

Bitte benutzen Sie die Checkliste Gefahrenanalyse



7.3 Checkliste Gefahrenanalyse

7.2.2 Ausgestaltung der kritischen Kontrollpunkte (CCP)

Anhand der Gefahrenanalyse haben Sie die zusätzlichen kritischen Kontrollpunkte für Ihren Betrieb definiert.

Nun gilt es, für diese kritischen Kontrollpunkte die folgenden Parameter

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

festzulegen und in die CCP-Liste einzutragen.

Bitte benutzen Sie die Checkliste

3.1.1 CCP-Liste





7.3 Checkliste Gefahrenanalyse

CCP	
Maßnahmen	
Gefahren	
Produktgruppen	