

# Inhalt

<b>1. Vorwort</b>	<b>8</b>
1.1 Einführung	9
1.2 Übersicht der wichtigsten Rechtsvorschriften	11
1.3 Bundesgesetz zur Veröffentlichung bei Hygieneverstößen/Internetpranger/LFGB	13
1.4 Die häufigsten Fehler bei Existenzgründungen	17
1.5 Schutz des Gastes vor Gefahren für die Gesundheit	18
1.6 Schutz des Gastes vor Täuschung und Irreführung	21
<b>2. Hygiene</b>	<b>24</b>
2.1 Was ist eigentlich mit „guter Hygienepraxis“ gemeint?	24
2.2 Hygiene bei Spülmaschinen im Gewerbebetrieb	41
2.3 Reinigung und Desinfektion	56
2.4 Qualitätsmanagement nach HACCP-Standards	61
2.5 Fragen und Antworten zum Hazard Analysis and Critical-Control-Point-Konzept (HACCP)	62
2.6 Im Dienst des Verbraucherschutzes – der Lebensmittelkontrolleur	91
2.7 Die Lebensmittelüberwachung kommt – ein Treffen auf Augenhöhe	94
2.8 Hygienemängel – die häufigsten und gravierendsten Beanstandungen bei der Kontrolle von Gaststätten	98
<b>3. Behandlung leicht verderblicher Lebensmittel</b>	<b>109</b>
3.1 Temperaturanforderungen und -empfehlungen für Lebensmittel	109
3.2 Maßnahmen zur Vermeidung von Salmonellenvermehrung	116
3.3 Produktarten	117
3.4 Hackfleisch und Fleischzubereitungen	123
3.5 Untersuchungspflicht durch Probennahme von selbst hergestellten Produkten nach der VO (EG) Nr. 2073/2005	125
3.6 Zum Rohverzehr bestimmter Fisch, Sushi, Fischtatar & Co.	127
3.7 Mindestanforderungen an kaltes oder kalt-warmes Buffet, Salattheken oder Brunch-Buffets	128
3.8 Mindestanforderungen an mobile Verkaufsstände für Lebensmittel auf Volksfesten, Märkten etc.	130
3.9 Herstellung, Behandlung und Kennzeichnung von Speiseeis	132
3.10 Frittieren – Acrylamid-Verordnung „EU“ 2017/2158“	135
3.11 Informationen zum Einbau von Fettabscheideranlagen gemäß DIN EN 1825 Teil 1 und 2, DIN 4040-100	139
3.12 Bioprodukte in der Gastronomie	140

<b>4. Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs</b>	<b>144</b>
4.1 Das Deutsche Lebensmittelbuch	144
4.2 Neuartige Lebensmittel	145
<b>5. Diätetische Lebensmittel</b>	<b>146</b>
<b>6. Alkoholische Getränke</b>	<b>148</b>
6.1 Bierrecht	148
6.2 Malzgetränke, Diabetiker-Bier, alkoholfreies Bier, Leichtbier	149
6.3 Bezeichnungs- und Kennzeichnungspflichten	149
<b>7. Deutsches und EU-Weinrecht</b>	<b>150</b>
7.1 Das Weinbezeichnungsrecht	152
7.2 Weitere Erzeugnisse aus Wein	153
7.3 Spirituosen /alkoholhaltige Getränke	154
<b>8. Getränkeschankanlagenrecht</b>	<b>157</b>
8.1 Rechtsgrundlagen	157
8.2 Wo wird die Hygiene bei Getränkeschankanlagen geregelt?	157
8.3 Was sollte der Betreiber einer Getränkeschankanlage beachten, wenn es um die Hygiene seiner Getränkeschankanlage geht?	158
8.4 Wo sind die Anforderungen an die Getränkeschankanlage konkret zu finden?	158
8.5 Wo ist der Stand der Technik zu erfahren?	158
8.6 Was gehört zur Schankanlage?	160
8.7 Die Schankgefäße	161
8.8 Richtiger Ausschank	161
<b>9. Kennzeichnung /Preise</b>	<b>163</b>
9.1 Eingangsbereich Preisverzeichnis	163
9.2 Beherbergungsbetriebe Preisverzeichnis	164
9.3 Kennzeichnung von Lebensmitteln für den Kunden	164
9.4 Kennzeichnung in Fertigpackungen für den Kunden	165
9.5 Aktuelle Diskussionen rund um das Mindesthaltbarkeitsdatum/BMEL/EG 178	167
9.6 Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln	169
9.7 Zusatzstoffe Speise- und Getränkekarte	170
9.8 Allergen Kennzeichnung/Internethandel/LMIDV	178

9.9 Getränkekarte: Angaben – Bezeichnung – Menge – Preis	195
9.10 Speisekarte: Angaben – Bezeichnung	203
<b>10. Alkohol und Jugendschutz</b>	<b>211</b>
10.1 Die wichtigsten Bestimmungen für Gaststätten und Verkaufsstellen im Umgang mit Kindern und Jugendlichen	211
10.2 Aufenthalt von Kindern und Jugendlichen in Gaststätten	212
10.3 Alkoholabgabe an Kinder und Jugendliche in Gaststätten	212
10.4 Alkoholverkauf	213
10.5 Verkauf von Alkohol in Automaten	214
10.6 Spielhallen, Glücksspiele und Unterhaltungsspielgeräte	214
10.7 Rauchen in der Öffentlichkeit	215
<b>11. Arbeitskleidung und BGN</b>	<b>216</b>
11.1 Arbeitskleidung	216
11.2 Hautschutzprogramm	216
11.3 Hautschutzplan für die Lebensmittelindustrie	216
11.4 Schulungen BGN/Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel	217
<b>12. Digitale Dokumentation/Kassensysteme</b>	<b>218</b>
12.1 Kassenführung	218
12.2 Verfahrensdokumentation	219
12.3 Hygiene-Apps auf Kassensystemen	221
12.4 EU-Gesetz zur Arbeitszeiterfassung	223
<b>13. Abgabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen und Regelungen bei öffentlichen Veranstaltungen</b>	<b>226</b>
13.1 Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln	226
13.2 Leitfaden zur Hygienesicherung bei der Herstellung von Lebensmitteln für öffentliche Veranstaltungen	227
<b>14. Besondere Betriebsformen</b>	<b>228</b>
14.1 Shisha-Betriebe	228
14.2 Food Truck oder ortsveränderliche Verkaufsstellen/Verkaufswagen	229
14.3 Fachartikel der IHK Stuttgart zu den einzelnen Anforderungen an einen Food Truck	230

<b>15. Trinkwasserverordnung</b>	<b>238</b>
15.1 Auszug aus der Trinkwasserverordnung	238
15.2 Die Anwendungsbereiche	238
15.3 Kontrollen der Trinkwasserqualität	238
15.4 Gefahren durch unsauberes oder belastetes Wasser	239
15.5 Hinweis aus der Trinkwasserverordnung /Meldung Gesundheitsamt	239
<b>16. Nachhaltiges Arbeiten /Plastikverbot /Mehrwegpflicht</b>	<b>240</b>
16.1 EU-weites Plastikverbot: Welche Produkte sind davon betroffen?	240
16.2 Mehrwegpflicht für Gastronomen/Umwelt und nachhaltiges Arbeiten VO 1935/2004 Verordnung über Materialien und Gegenstände	241
<b>17. Neuartige Lebensmittel</b>	<b>244</b>
17.1 Novel Food (Insekten)	244
<b>18. Bettenhygiene für Hotels, Jugendherbergen und Pensionen</b>	<b>246</b>
18.1 Das Bett und seine Bestandteile	246
18.2 Leistungsanforderungen	248
18.3 Betten-Pflegemanagement	250
<b>Anhang I: Lebensmittelhygiene-Verordnung</b>	<b>252</b>
<b>Anhang II: Checkliste für die Gastronomie</b>	<b>262</b>
<b>Anhang III: Internet-Links</b>	<b>272</b>