

<b>A</b>	<b>EINFÜHRUNG</b>	<b>12</b>
<b>B</b>	<b>LEBENSMITTELRECHT UND DEFINITIONEN</b>	<b>18</b>
<b>C</b>	<b>DAS BETRIFFT DAS GANZE HAUS</b>	<b>36</b>
<b>D</b>	<b>GROSSKÜCHE</b>	<b>54</b>
<b>E</b>	<b>ANGESCHLOSSENE VERPFLEGUNGSDIENSTE</b>	<b>88</b>
<b>F</b>	<b>KLEINE KÜCHEN</b>	<b>94</b>
<b>G</b>	<b>KÜCHEN IN HAUS-/WOHNGEMEINSCHAFTEN</b>	<b>128</b>
<b>H</b>	<b>CAFETERIA UND KIOSK</b>	<b>158</b>
<b>I</b>	<b>SOZIALBEREICHE UND SANITÄRRÄUME</b>	<b>184</b>
<b>J</b>	<b>FESTE UND AUSFLÜGE</b>	<b>188</b>
<b>K</b>	<b>ANHANG</b>	<b>200</b>

**A EINFÜHRUNG**

- A.1 Für welche sozialen Einrichtungen ist die Leitlinie relevant? Für welche nicht? 13  
 A.2 Welche Kapitel sind für welche Einrichtungen relevant? 14

**B LEBENSMITTELRECHT UND DEFINITIONEN**

- B.1 Wichtige grundlegende Begriffe 19  
 B.1.1 Definitionen aus der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 19  
 B.1.2 Definitionen aus der Lebensmittelhygiene-Verordnung 19  
 B.1.3 Grundlegende Begriffe für soziale Einrichtungen 20  
 B.2 Was sagt der Gesetzgeber 21  
 B.2.1 Die relevanten Rechtsgrundlagen 21  
 B.2.2 Soziale Einrichtungen sind Lebensmittelunternehmen 21  
 B.2.3 Hier greift das Lebensmittelrecht nicht 22  
 B.2.4 Das Lebensmittelunternehmen und die einzelnen Betriebsstätten 24  
 B.2.5 Soziale Einrichtungen sind als Einzelhandelsunternehmen definiert 24  
 B.2.6 Soziale Einrichtungen und Lebensmittel tierischen Ursprungs 24  
 B.2.7 Rückverfolgbarkeit 25  
 B.2.8 Produkthaftung in sozialen Einrichtungen 25  
 B.3 Die Basishygiene 26  
 B.3.1 Wichtige Begriffe zu den baulichen Anforderungen 26  
 B.3.2 Wichtige Begriffe im Umgang mit Lebensmitteln 26  
 B.3.3 Wichtige Begriffe zur Reinigung 31  
 B.4 Das HACCP- System 31  
 B.5 Leitlinien für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis 34  
 B.6 Risikoorientierte Anwendung der HACCP-Grundsätze in sozialen Einrichtungen 34  
 B.7 Die Normen zur Gemeinschaftsverpflegung des Deutschen Institutes für Normung und die Regelungen der Berufsgenossenschaften für Küchen 35

**C DAS BETRIFFT DAS GANZE HAUS**

- C.1 Verantwortungen und Zuständigkeiten 37  
 C.1.1 Pflichten der Einrichtungsleitung 37  
 C.1.2 Verantwortlichkeiten im Rahmen des Verpflegungsangebots 38  
 C.2 Dokumentation 39  
 C.3 Gebäude, Maschinen und Instandhaltung 39  
 C.3.1 Wasserversorgung 39  
 C.3.2 Abwasser 40  
 C.3.3 Belüftung 41  
 C.3.4 Instandhaltung 41  
 C.3.5 Temperaturmessgeräte und Thermometer 43  
 C.4 Schädlingsvorsorge 44  
 C.5 Abfallentsorgung 45  
 C.6 Qualifikation, Tätigkeitsverbote und Schulung 46  
 C.6.1 Qualifikation der Mitarbeiter/innen 46  
 C.6.2 Einweisung bei Neueinstellung 46  
 C.6.3 Tätigkeitsverbote und Meldepflicht 47  
 C.6.4 Schulung der Mitarbeiter/innen 47  
 C.6.5 Bewohner/innen und Kunden/innen als Mitarbeiter/innen im Rahmen des Verpflegungsangebots 48  
 C.6.6 Ehrenamtliche Helfer/innen als Mitarbeiter/innen im Rahmen des Verpflegungsangebots 49

C.7	Kontakt und Kooperation in Übergabebereichen zwischen Küche und Service/Pflege/Pädagogik/ Hol- und Bringdienst	50
C.8	Betriebsfremdes Personal im Küchenbetrieb	50
C.9	Automaten, Wasserspender und Trinkwassersprudler	51
C.10	Speisen von Angehörigen und Bekannten	52
C.11	Gemeinsames Kochen außerhalb der Küchen	52

## **D GROSSKÜCHE**

D.1	Bauliche Anforderungen und Ausstattung	55
D.1.1	Messgeräte zur Temperaturkontrolle	55
D.1.2	Warenannahme	56
D.1.3	Einkauf	56
D.1.4	Lagerräume	56
D.1.5	Küchenbereich	59
D.1.6	Speisentransport und Präsentation	62
D.1.7	Gast- und Speiseräume	64
D.2	Umgang mit Lebensmitteln	64
D.2.1	Wareneingang	64
D.2.2	Einkauf und Eigentransport von Lebensmitteln	65
D.2.3	Lagerung	65
D.2.4	Allgemeines zur Verarbeitung und Herstellung	67
D.2.5	Speisentransport und Präsentation	69
D.2.6	Präsentation und Servieren	71
D.3	Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln	73
D.3.1	Musterarbeitsanweisung	73
D.3.2	Hackfleisch und ähnliche Produkte	74
D.3.3	Frisches Mett und Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen	74
D.3.4	Geflügel	75
D.3.5	Fisch	75
D.3.6	Rohe Eier	76
D.3.7	Weich gekochte Frühstückseier und Spiegeleier	77
D.3.8	Rohmilch und Rohrahm	77
D.3.9	Selbst hergestelltes Speiseeis	78
D.3.10	Cremespeisen, Sahne, nicht durchgebackene Füllungen	78
D.3.11	Weitere leicht verderbliche Produkte	78
D.3.12	Rückstellproben	79
D.4	Versorgung von Kunden/innen mit erhöhtem Infarktrisiko	80
D.5	Reinigung	81
D.6	Personalhygiene	84
D.6.1	Händehygiene	84
D.6.2	Persönliche Hygiene	84
D.7	Das HACCP-System	86

## **E ANGESCHLOSSENE VERPFLEGUNGSDIENSTE**

E.1	Umgang mit Lebensmitteln	90
E.2	Reinigung	92
E.3	Personalhygiene	92
E.4	Das HACCP-System	93

## **F KLEINE KÜCHEN**

<b>F.1</b>	<b>Bauliche Anforderungen und Ausstattung</b>	95
F.1.1	Anforderungen an kleine Küchen und deren Ausstattung	95
F.1.2	Vor- und Zubereitungsarbeiten außerhalb der Küche	100
<b>F.2</b>	<b>Hygieneregeln wenn selbst gekocht wird</b>	100
F.2.1	Einkauf	100
F.2.2	Wareneingang	101
F.2.3	Lagerung	102
F.2.4	Zubereitung von Speisen	104
F.2.5	Standzeiten und Servieren	106
F.2.6	Speisereste und Aufwärmnen	108
F.2.7	Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln	109
<b>F.3</b>	<b>Hygieneregeln wenn Speisen angeliefert werden</b>	115
F.3.1	Auswahl des Lieferanten	115
F.3.2	Anlieferung der Speisen	115
F.3.3	Allgemeine Hygieneregeln für die Küche	116
F.3.4	Regeneration von Cook & Chill und Cook & Freeze Speisenkomponenten	116
F.3.5	Standzeiten und Servieren	117
F.3.6	Speisereste und Aufwärmnen	119
<b>F.4</b>	<b>Versorgung von Kunden/innen mit erhöhtem Infektionsrisiko</b>	119
F.4.1	Versorgung von Babys und Kleinkindern	119
F.4.2	Versorgung von anderen Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko	120
<b>F.5</b>	<b>Reinigung</b>	120
<b>F.6</b>	<b>Personalhygiene</b>	124
F.6.1	Händehygiene	124
F.6.2	Persönliche Hygiene	124
<b>F.7</b>	<b>Das HACCP-System</b>	126

## **G KÜCHEN IN HAUS-/WOHNGEMEINSCHAFTEN**

<b>G.1</b>	<b>Grundsätzliches zum Umgang mit Lebensmitteln</b>	130
<b>G.2</b>	<b>Anforderungen an die Küche und deren Ausstattung</b>	131
<b>G.3</b>	<b>Hygieneregeln für das Kochen in Haus- und Wohngemeinschaften</b>	137
G.3.1	Einkauf	137
G.3.2	Warenanlieferung durch die Großküche	138
G.3.3	Die richtige Lagerung	138
G.3.4	Zubereitung von Speisen	141
G.3.5	Besondere Vorsicht geboten – leicht verderbliche Lebensmittel	142
G.3.6	Speisenanlieferung in Haus- und Wohngemeinschaften	149
G.3.7	Regeneration von Cook & Chill und Cook & Freeze Speisenkomponenten	149
G.3.8	Standzeiten und Servieren	150
G.3.9	Speisereste und Aufwärmnen	151
<b>G.4</b>	<b>Versorgung von Bewohner/innen mit erhöhtem Infektionsrisiko</b>	152
<b>G.5</b>	<b>Reinigung der Küchen in Haus- und Wohngemeinschaften</b>	153
<b>G.6</b>	<b>Hygiene der Assistenz- und Begleitpersonen</b>	155
<b>G.7</b>	<b>Mithilfe von Bewohner/innen, Angehörigen, ehrenamtlichen Helfer/innen</b>	156
<b>G.8</b>	<b>HACCP-System</b>	156

## **H CAFETERIA UND KIOSK**

<b>H.1</b>	<b>Bauliche Anforderungen und Ausstattung</b>	<b>159</b>
<b>H.2</b>	<b>Hygienericeln beim Umgang mit Lebensmitteln</b>	<b>166</b>
H.2.1	Einkauf	166
H.2.2	Wareneingang	167
H.2.3	Lagerung	168
H.2.4	Zubereitung, Aufwärmen und Regeneration von Speisen	170
H.2.5	Anlieferung von Speisen	171
H.2.6	Präsentation	172
H.2.7	Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln	175
<b>H.3</b>	<b>Reinigung</b>	<b>177</b>
H.3.1	Geschirrreinigung	177
H.3.2	Reinigung von Cafeteria und Kiosk mit Gastraum	178
<b>H.4</b>	<b>Personalhygiene</b>	<b>182</b>
H.4.1	Umgang mit ausschließlich verpackten Lebensmitteln sowie Obst und Gemüse	182
H.4.2	Umgang mit nicht verpackten Lebensmitteln	182
<b>H.5</b>	<b>Das HACCP-System</b>	<b>183</b>

## **I SOZIALBEREICHE UND SANITÄRRÄUME**

<b>I.1</b>	<b>Bauliche Anforderungen und Ausstattung</b>	<b>185</b>
<b>I.2</b>	<b>Reinigung</b>	<b>186</b>

## **J FESTE UND AUSFLÜGE**

<b>J.1</b>	<b>Feste</b>	<b>189</b>
J.1.1	Anforderungen an die Ausstattung für Feste	189
J.1.2	Umgang mit Lebensmitteln im Rahmen von Festen	191
J.1.3	Reinigung bei Festen	193
J.1.4	Personalhygiene im Rahmen von Festen	195
J.1.5	Das HACCP-System bei Festen	195
<b>J.2</b>	<b>Ausflüge</b>	<b>197</b>
J.2.1	Anforderungen an die Ausstattung für Ausflüge	197
J.2.2	Umgang mit Lebensmitteln bei Ausflügen	197
J.2.3	Personalhygiene im Rahmen von Ausflügen	198
J.2.4	Das HACCP-System bei Ausflügen	199

## **K ANHANG**

<b>K.1</b>	<b>Rechtliche Grundlagen</b>	<b>201</b>
K.1.1	Rechtsvorschriften	201
K.1.2	Leitlinien und DIN-Normen	202
<b>K.2</b>	<b>Literaturverzeichnis</b>	<b>203</b>
<b>K.3</b>	<b>Vorlagen</b>	<b>204</b>
<b>K.4</b>	<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>204</b>
	<b>Kopiervorlagen</b>	<b>209</b>