

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

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 Lebensmittelhygienepaxis	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 Bringedienst	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

F.1	Bauliche Anforderungen und Ausstattung	95
F.1.1	Anforderungen an kleine Küchen und deren Ausstattung	95
F.1.2	Vor- und Zubereitungsarbeiten außerhalb der Küche	100
F.2	Hygieneregeln wenn selbst gekocht wird	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 Aufwärmen	108
F.2.7	Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln	109
F.3	Hygieneregeln wenn Speisen angeliefert werden	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 Speisekomponenten	116
F.3.5	Standzeiten und Servieren	117
F.3.6	Speisereste und Aufwärmen	119
F.4	Versorgung von Kunden/innen mit erhöhtem Infektionsrisiko	119
F.4.1	Versorgung von Babys und Kleinkindern	119
F.4.2	Versorgung von anderen Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko	120
F.5	Reinigung	120
F.6	Personalhygiene	124
F.6.1	Händehygiene	124
F.6.2	Persönliche Hygiene	124
F.7	Das HACCP-System	126

G KÜCHEN IN HAUS-/WOHNGEMEINSCHAFTEN

G.1	Grundsätzliches zum Umgang mit Lebensmitteln	130
G.2	Anforderungen an die Küche und deren Ausstattung	131
G.3	Hygieneregeln für das Kochen in Haus- und Wohngemeinschaften	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	Speisanlieferung in Haus- und Wohngemeinschaften	149
G.3.7	Regeneration von Cook & Chill und Cook & Freeze Speisekomponenten	149
G.3.8	Standzeiten und Servieren	150
G.3.9	Speisereste und Aufwärmen	151
G.4	Versorgung von Bewohner/innen mit erhöhtem Infektionsrisiko	152
G.5	Reinigung der Küchen in Haus- und Wohngemeinschaften	153
G.6	Hygiene der Assistenz- und Begleitpersonen	155
G.7	Mithilfe von Bewohner/innen, Angehörigen, ehrenamtlichen Helfer/innen	156
G.8	HACCP-System	156

H CAFETERIA UND KIOSK

H.1	Bauliche Anforderungen und Ausstattung	159
H.2	Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln	166
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
H.3	Reinigung	177
H.3.1	Geschirreinigung	177
H.3.2	Reinigung von Cafeteria und Kiosk mit Gastraum	178
H.4	Personalhygiene	182
H.4.1	Umgang mit ausschließlich verpackten Lebensmitteln sowie Obst und Gemüse	182
H.4.2	Umgang mit nicht verpackten Lebensmitteln	182
H.5	Das HACCP-System	183

I SOZIALBEREICHE UND SANITÄRRÄUME

I.1	Bauliche Anforderungen und Ausstattung	185
I.2	Reinigung	186

J FESTE UND AUSFLÜGE

J.1	Feste	189
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
J.2	Ausflüge	197
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

K.1	Rechtliche Grundlagen	201
K.1.1	Rechtsvorschriften	201
K.1.2	Leitlinien und DIN-Normen	202
K.2	Literaturverzeichnis	203
K.3	Vorlagen	204
K.4	Stichwortverzeichnis	204

Kopiervorlagen	209
----------------	-----