

Inhalt

Vorwort **V**

Autor **IX**

I Rechtliche Grundlagen **1**

II Konzeption von Küchenbetrieben **9**

1 Räume **9**

1.1 Ungeeignete Räume für die Lebensmittelproduktion9

1.2 Böden11

1.2.1 Bodeneinläufe11

1.2.2 Bodenbeläge16

1.2.3 Boden-Wandanschlüsse20

1.3 Decke24

1.3.1 Lüftungsgitter und -öffnungen24

1.3.2 Deckenkassetten26

1.3.3 Deckenstrukturen28

1.3.4 Tropfenbildung an der Decke und Kondenswasser30

1.3.5 Verschmutzte Decke, lose Farbe33

1.3.6 Deckenleuchten beschädigt34

1.4 Wände36

1.4.1 Kabel und Kabelkanäle36

1.4.2 Schalter und Steckdosen39

1.4.3 Sicherungskästen.....41

1.4.4 Fliesen42

1.4.5 Ungeeigneter Wandbelag44

1.4.6 Leichtbauwände.....45

1.4.7 Gärraum, Gärzelle47

1.4.8 Silikonfugen48

1.5 Wasserverteilung49

1.6 Handwaschbecken/Lebensmittelbecken.....52

Inhalt

2	Lagerräume	57
2.1	Allgemeine Grundsätze	57
2.2	Kühl- und Tiefkühleinrichtungen	60
2.2.1	Türen	61
2.2.2	Verdampfer in Kühlhäusern	67
2.2.3	Reinigung von Kühl- und Tiefkühlhäusern	75
2.2.4	Bodenlagerung	78
2.2.5	Gitter und Einlegeböden von Kühl- und Tiefkühlgeräten	80
2.3	Trockenlager	81
2.4	Falsches Lagerkonzept	83
2.5	Beleuchtung in Lebensmittellagern	84
2.6	Getränkelerager	85
2.6.1	Boden und Wände stark verschmutzt/Schimmel	86
2.6.2	Tür zum Getränkelerager verunreinigt	86
2.6.3	Gasflasche nicht vor Umkippen geschützt	86
3	Einrichtungen und Maschinen	87
3.1	Arbeitstische	87
3.2	Mobile Küchengeräte, Transportwagen	89
3.3	Dunstabzugshauben	92
3.4	Geräte für die Fleischverarbeitung	93
3.4.1	Fleischwolf	93
3.4.2	Steaker (Mürbeschneider)	96
3.4.3	Kutter	97
3.4.4	Knochensäge	97
3.4.5	Aufschnittmaschine	98
3.5	Konvektomaten, Backöfen	98
3.6	Kippbratpfannen	100
3.7	Fritteusen	101
3.8	Pizzaofen	102
3.9	Mikrowelle	104
3.10	Hobel- und Raspelmaschinen	105

3.11 Eismaschine 105

3.12 Messerschleifmaschine 107

3.13 Vakuumiergerät 107

3.14 Geschirrspülmaschinen 108

3.14.1 Geschirrkörbe. 111

3.14.2 Sprüharm 113

3.14.3 Temperaturen/Keimbelastung. 114

4 Küchenutensilien117

4.1 Sahnespender 117

4.2 Schneidebretter und Hackklötze 117

4.2.1 Holzschneidebretter. 118

4.2.2 Kunststoffbretter 119

4.2.3 Hackklötze 120

4.3 Ofenhandschuhe/Topflappen 121

4.4 Putzlappen, Stofftücher 122

4.5 Dosenöffner 123

4.6 Kellenbad/Kellenablage. 124

4.7 Küchenwerkzeuge 124

4.7.1 Spritzbeutel 124

4.7.2 Schneebesens 124

4.7.3 Griffe von Küchenwerkzeugen 125

4.7.4 Zustand der Küchenwerkzeuge, z. B. Holzlöffel 127

4.7.5 Messeraufbewahrung. 127

4.7.6 Thermometer/pH-Meter Aufbewahrung. 130

4.8 Klein- und Spezialgeräte
(Handmixer, Espumaspender, Pacojet u. a.). 131

4.9 Kettenhandschuhe und Kettenschürze. 131

4.10 Kräutertöpfe. 132

4.11 Eimer und Behältnisse 133

4.12 Siebe 134

Inhalt

5	Speisenausgabe/Buffer	137
5.1	Anhuste-/Spuckschutz.	137
5.2	Temperaturführung in der Speisenausgabe	138
5.2.1	Ausgabe kalter Speisen	138
5.2.2	Ausgabe heißer Speisen.	139
5.3	Tellerwärmer, Tellerspender	140
5.4	Preisschilder.	142
5.5	Licht/Beleuchtung in der Ausgabe/Wärmelampen	142
5.6	Salatbuffets/Saladetten	143
5.7	Dressing-Flaschen, Soßenflaschen	143
5.8	Dekorationen und Regale in der Ausgabe	144
5.9	Bandportionierung	144
5.10	Getränke.	146
5.10.1	Wasserspender.	146
5.10.2	Premixspender/Postmixanlagen	146
5.10.3	Kaffeeautomaten	146
5.10.4	Saftpressen	147
6	Fernverpflegung	149
6.1	Speisenauslieferung.	149
6.2	Fahrer und Fahrzeug	149
6.3	Thermoboxen/Thermoporte.	150
7	Arbeitskleidung, Personalumkleideräume, allgemeine Personalhygiene	153
7.1	Arbeitskleidung	153
7.1.1	Ungeeignete Arbeitskleidung	154
7.1.2	Schwarz-Weiß-Trennung.	155
7.1.3	Schmutzkleidung und frische Kleidung hängen zusammen in einem Schrank	156
7.1.4	Arbeitsgeräte liegen im Spind	157
7.1.5	Ungeeignetes Schuhwerk.	158

7.2	Umkleidebereich	158
7.2.1	Personalumkleideraum	158
7.2.2	Spinde	159
7.3	Hygieneverhalten	159
7.3.1	Essen und Trinken	160
7.3.2	Rauchen	160
7.3.3	Händehygiene	161
7.3.4	Uhren, Schmuck	162
7.3.5	Parfums, Deos	162
7.4	Hygieneschleuse	163
8	Ausrüstungen und Einrichtungen zur Personalhygiene	167
8.1	Handwaschbecken	167
8.1.1	Warmwasserversorgung	167
8.1.2	Seifenspender, Flüssigseife	167
8.1.3	Einweghandtuchspender, Stoffhandtücher	169
8.2	Personaltoiletten	170
8.2.1	Allgemeines	170
8.2.2	Ablegen der Schutzkleidung vor dem Toilettenbesuch	171
8.2.3	Personaltoilette als Abstellraum	171
8.2.4	Verschmutzte Personaltoilette	172
8.3	Duschen	174
III	Umgang mit Lebensmitteln	175
1	Warenbeschaffung/Einkauf von Lebensmitteln	175
1.1	Auswahl der Lebensmittel	175
1.2	Lieferantenbewertung	176
1.3	Transport selbst beschaffter Lebensmittel	177
2	Warenanlieferung und Wareneingangskontrolle	179

Inhalt

3	Warenlagerung	183
3.1	Lagerung in Kühl- und Tiefkühlhäusern	183
3.2	Warenlagerung im Trockenlager	188
4	Hygiene in der Produktion	191
4.1	Einfrieren und Auftauen von Lebensmitteln	191
4.2	Abdecken von Lebensmitteln	194
4.3	Angebrochene Behälter, unsachgemäßes Umfüllen	196
4.4	Speiseeis/Portionierer	198
4.5	Fleisch-/Abschnitte-Sammlung für die Hackfleischproduktion .	198
4.6	Verarbeitung vorgefertigter Komponenten	200
4.7	Wärmebehandlung von Speisen	200
IV	Verfahren zur Aufrechterhaltung der Betriebshygiene, betriebseigene Kontrollen	203
1	Schädlingskontrolle und Bekämpfung	203
2	Reinigung und Desinfektion	209
2.1	Bodenreinigungsmaschinen	209
2.2	Reinigungsgeräte	210
2.3	Bodenreinigung unter Geräten oder Einbauten	212
3	Entsorgung von Abfällen	215
3.1	Allgemeine Grundsätze	215
3.2	Umgang mit Retouren	219
4	Eigenkontrollen und Dokumentationen	221
4.1	Allgemeine Grundsätze	221
4.2	Welche Eigenkontrollen sollten vorhanden sein	223
4.3	Rückstellproben	230
4.4	Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz	231
4.5	Erkenntnisse aus der Lebensmittelüberwachung	232
4.5.1	Nachgetragene oder vorgetragene Checklisten	232
4.5.2	Mangelhafte Schulungs- und Belehrungshinweise	232

4.5.3	Unzulängliche Wareneingangskontrolle und fehlende Dokumentation.	233
4.5.4	Viele unnötige Dokumente im Ordner	234
4.5.5	Zu viele und zu kompliziert aufgebaute Dokumente.	234
4.5.6	Fehler werden über Monate hinweg eingetragen, ohne diese zu bemerken; fehlende Maßnahmen.	234