

Inhalt

1. Die Grundlage Ihrer Arbeit: Einhaltung der Lebensmittelhygiene	4
Unangekündigte Lebensmittelkontrolle: Darauf sollten Sie vorbereitet sein	4
2. Bau und Einrichtung: Mindestanforderungen an Räume	4
Beschaffenheit der Wände, Decken und Böden	4
Küchen ohne Bodenablauf	5
Lebensmittelpülbecken & Handwaschbecken	5
Schankanlage	5
Abfall	5
Personal- und Gästetoilette	5
Beleuchtung	6
Schutz vor Insekten	6
Belüftung in der Küche	6
3. Umgang mit Lebensmitteln	6
Personalhygiene: Sauberkeit am Arbeitsplatz	6
Produktionshygiene: Behandlung und Verarbeitung von Lebensmitteln	6
Produkthygiene: Vom Wareneingang bis zur Lagerung	7
4. Eigenkontrollsysteem nach HACCP-Grundsätzen	7
Erhitzungstemperatur	7
Ausgabeterminatur	7
Kühltemperaturen	8
Wareneingangskontrolle	8
Schädlingskontrolle	8
Reinigung und Desinfektion	8
Dokumentation digital	8
Allergenkennzeichnung	8
Personalschulungen und -belehrungen	9

5. Rechte der Gastronomiebetriebe	9
6. Verwendung von Einwegkunststoffverpackungen	10
Was sind Einwegkunststoffverpackungen?	10
Für Lebensmittel für den Sofort-Verzehr	10
Weitere (kommunale) Regelungen zu Einwegkunststoffverpackungen	10
7. Produktstopp bzw. Produktrückruf bei gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln	11
8. Mehrwegpflicht & Hygienevorschriften	12
Was ist in der Umsetzung zu beachten?	12
Welche Anforderung bestehen grundsätzlich an Mehrweggeschirr und Mehrwegbecher?	12
Spülmaschinen-Hygiene	13
Eigenkontrolle	13
9. Wichtige Grundlagen und weitere Informationen	14
Rechtliche Grundlagen	14
Leitlinien und Informationen	14
Verzeichnis der Anlagen – Vorlagen für ausgewählte Checklisten und Dokumentation	15
Anlage 1: Checklisten Temperaturen (Erhitzung, Ausgabe, Kühlung)	16
Anlage 1a: Erhitzungstemperatur (stichprobenartig mind. 2 x pro Woche)	16
Anlage 1b: Ausgabeterminatur (stichprobenartig mind. 2 x pro Woche)	17
Anlage 1c: Lagerung / Kühltemperaturen	18
Anlage 2: Wareneingang	19
Anlage 3: Beispiele für die Schädlingskontrolle	20
Anlage 4a: Reinigungsplan	21
Anlage 4b: Dokumentation Reinigung Personal-, Sozial- und Nebenräume	22
Anlage 4c: Dokumentation Reinigung Produktions-, Verarbeitungs- und Lagerräume	23
Anlage 5: Checkliste Personalschulung (mindestens einmal pro Jahr)	24
Anlage 6: HACCP / Hygienekonzept je nach Betriebsgröße und Betriebsanforderung	25
Anlage 7: Alle Infos zur Lebensmittelhygiene – digital auf dem IHK-Onlineportal	26