

# Verhalten bei Lebensmittelkontrollen

## Allgemeine Verhaltensregeln

Sie kommen unangemeldet und immer zum falschen Zeitpunkt. Lebensmittelkontrolleure. Oft sieht man dann Mitarbeiter hektisch mit dem Putzlappen herumspringen. Doch dafür ist es eh zu spät.

- Schulen Sie Ihre Mitarbeiter im Vorfeld wie Sie sich bei Hygienekontrollen zu verhalten haben.
- Bleiben Sie also ruhig und strahlen Sie auch bei Ihren Mitarbeitern eine gewisse Gelassenheit aus. Man könnte sonst denken, Sie haben etwas zu verbergen und wollen etwas vertuschen.
- Versuchen Sie sich Zeit für die Kontrolle zu nehmen. Diese Situation ist Chefsache. Das strahlt Interesse und Respekt aus.
- Signalisieren Sie Ihren Mitarbeitern ruhig zu bleiben.
- Seien Sie freundlich. Ein angebotener Kaffee stellt noch keine Bestechung da. Genervte Aussagen wie „schon wieder“ oder „was wollen Sie denn hier“ helfen in diesem Moment Keinem.
- Begleiten Sie den Kontrolleur durch die Räumlichkeiten. Erklären Sie gewisse Gegebenheiten objektiv, ohne sich jedoch in Ausreden zu flüchten.
- Versuchen Sie nichts zu verstecken. Ein gut ausgebildeter Kontrolleur findet alles. Das macht die Situation nicht besser.
- Bei einer berechtigten Beanstandung, spielen Sie die Gegebenheit nicht herunter. Strahlen Sie Ernsthaftigkeit, nicht Ahnungslosigkeit aus. Notieren Sie sich die Mängel.
- Führen Sie an einem Tisch ein kurzes Abschlussgespräch. Gehen Sie alle Mängel noch einmal durch und versichern Sie baldige Abschaffung.
- Beschimpfungen, Bedrohungen und Bestechungsversuche sind ein absolutes no-go.

Ruhig  
bleiben,  
Sicherheit  
ausstrahlen

Freundlich  
auftreten,  
aber nicht  
verzweifelt

Ehrlich, offen  
und  
einsichtig  
sein.

## Was beurteilt die Lebensmittelkontrolle

### - **Einhaltung der Lebensmittelhygiene in der Vergangenheit**

Gab es schon einmal eine Kontrolle? Wurden Maßnahmen eingeleitet, gab es Bußgelder? Wurden Fristen eingehalten? Wie waren die Ergebnisse der Nachkontrolle. Dieser Punkt ist übrigens auch ausschlaggebend für die Häufigkeit der Kontrollbesuche.

### - **Produktionshygiene**

Wird in der Produktion sauber und ordentlich gearbeitet. Gibt es keine negative Beeinflussung auf Arbeitsmittel und Lebensmittel. Ist der Umgang mit kritischen Lebensmitteln einwandfrei? Hierzu gehören auch der Zustand der Einrichtungsgegenstände und die Abfallentsorgung.

### - **HACCP**

Werden alle Listen ordnungsgemäß ausgefüllt? Werden Temperaturkontrollen durchgeführt?

Werden Grenzwerte eingehalten und die Ursachen eventueller Abweichungen abgestellt? Werden Reinigungspläne eingehalten?

### - **Personalhygiene**

Gibt es ein ausgeprägtes persönliches Hygienebewusstsein aller Mitarbeiter. (Händehygiene, Schmuck, Kleidung, Schuhe, Kopfbedeckung, Handschuhe, Umgang mit Lebensmitteln und Reinigungsmitteln)

### - **Mitarbeiterschulungen**

Wird das Personal in den richtigen Intervallen geschult? (Hygieneschulung, IfSG, Brandschutz, 1. Hilfe, Betriebsanweisungen? Werden die Schulungen dokumentiert und fristgerecht aufbewahrt?

### - **Bauliche Beschaffenheit der Einrichtung**

Werden die Vorgaben der Arbeitsstättenverordnung und der technischen Regeln für Arbeitsstätten eingehalten? Hier werden auch Punkte der Arbeitssicherheit bewertet.

### - **Schädlingsbekämpfung**

Gibt es eine Vorsorge für den Schädlingsbefall? Wird diese ordnungsgemäß dokumentiert?

### - **Rückverfolgbarkeit der LM Einkäufe**

Kann man anhand der Lieferscheine/ Einkaufsquittungen nachvollziehen woher die Lebensmittel stammen? Nachweise (Kopien) müssen 6 Monate vor Ort einsehbar sein.

Einmal negativ aufgefallen, erhöht die Besuchshäufigkeit der Kontrolleure

Kennen Sie noch die Inhalte des letzten Besuchprotokolls

Es geht wie immer um Verantwortung. Fragen Sie sich einmal: "ab wann und wo übernehme ich als Chef die Verantwortung für Lebensmittel." Die Antwort lautet. Von der Warenannahme bis zum fertigem Gericht beim Gast. Und falls Sie Ihren Mitarbeitern nicht ordnungsgemäß Verantwortung übertragen haben, sind Sie auch für deren Handlungen verantwortlich. Kontrollieren Sie:

## Warenannahme

- Temperaturkontrolle
- Reinigungs- Checklisten
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Schädlingsbefall

## Lagerung

- Temperaturkontrolle
- Reinigungs- Checklisten
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Schädlingsbefall

## Zubereitung

- Umgang kritische Lebensmittel
- Umgang mit Küchengeräten
- Umgang mit Reinigungsmitteln
- Reinigungs- Checklisten
- Personalhygiene

## Transport

- Temperaturkontrolle
- Reinigungs- Checklisten

## Speisenausgabe

- Temperaturkontrollen
- Umgang kritische Lebensmittel
- Standzeiten der Komponenten

Um es einmal deutlich zu sagen:

**Wenn irgendetwas schief läuft und Gäste krank werden- sind Sie dran!!!**

Sie stehen in der Beweisspflicht keinen Fehler begangen zu haben. Das HACCP System schützt Sie und Ihre Mitarbeiter.

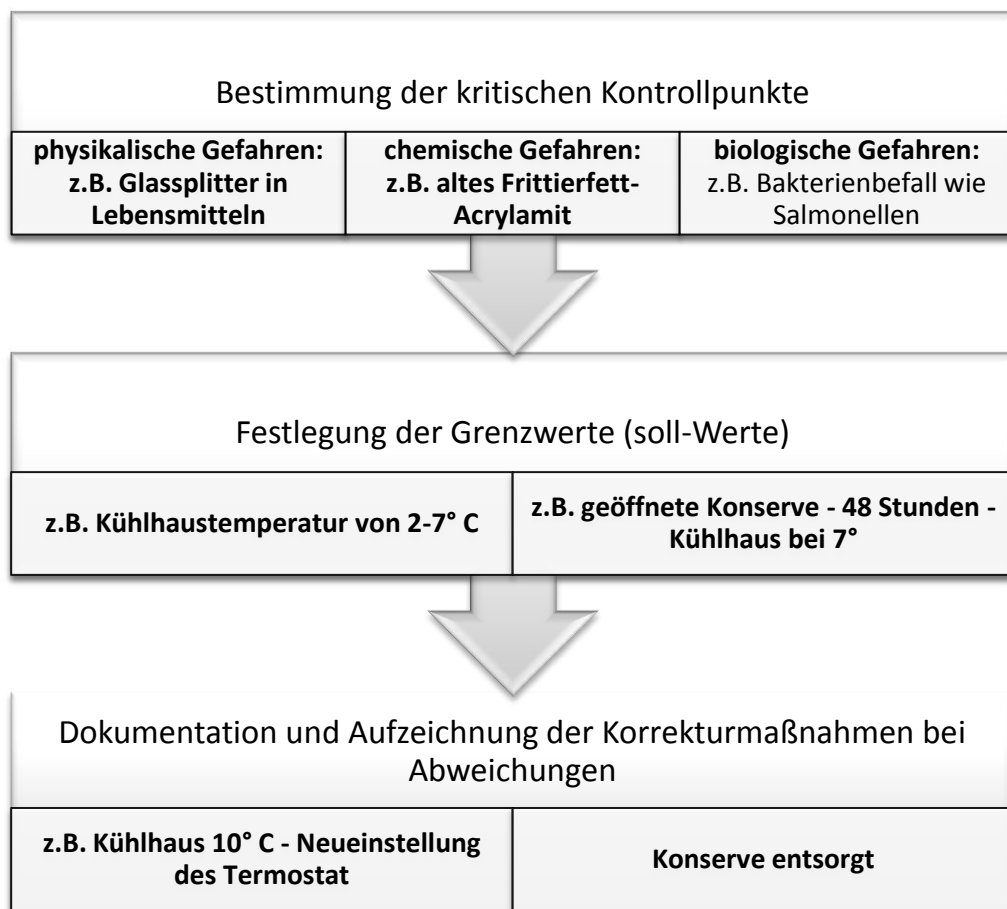
Das HACCP System schützt Sie durch Dokumentationen und Anweisungen

HACCP dokumentiert die Rückverfolgbarkeit von eventuellen Fehlern

## HACCP ist eigentlich sehr simpel.

Gehen Sie einmal mit einem verantwortlichen Mitarbeiter durch die Küche. Wo kann was negativ auf die Eigenschaften von Lebensmitteln wirken? Wo kann was in meiner Küche schief laufen? Was kann ich dagegen unternehmen?

Bestimmen Sie individuelle Kontrollpunkte und nutzen Sie diese Gelegenheit auch arbeitssicherheits-relevante Kontrollpunkte einzurichten.



Wichtig: die oben genannten Punkte müssen in einem regelmäßigen Abstand aktualisiert und auf wechselnde Gegebenheiten kontrolliert werden.

HACCP hilft Ihnen hygienische Gefahrenpunkte zu erkennen und zu beseitigen



# Checkliste Fritteuse

Intervall: täglich

Monat:

Verantwortungsbereich:



Frittierfette verderben durch zu lange Betriebsdauer



max. Fetttemperatur: 175°C  
(Acrylamidgehalt sonst zu hoch)



in verdorbenem Fett frittierte LM sind auch verdorben



tägliches Filtern des Fettes



empfohlene Betriebsdauer des Frittierfettes : 20 Std.



tägliche Säuberung des Fettbehälters

Datum	Betriebs- dauer in Std	Temperatur (max. 175°C)	Sensorik (Farbe / Geruch)		Fettwechsel am	Fett gefiltert, Behälter gesäubert	Unterschrift
			OK	nicht OK			
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							
31.							

# Temperaturkontrolle Kühlhäuser, Kühlschränke und Kühlvitrienen

**Intervall: täglich**

Monat:

Verantwortungsbereich:

(1) Kühlschrank 1 <input type="checkbox"/> +7°	(2) Kühlschrank 2 <input type="checkbox"/> +7°	(3) Kühlschrank 3 <input type="checkbox"/> +2°	links Ihre Kühlmöglichkeiten ankreuzen Ablesung am eingebautem Messgerät oder Termometer bei Abweichungen müssen Maßnahmen ergriffen werden Gerätenummer bei Maßnahmen in Klammern
(4) Kühlvitrine 1 <input type="checkbox"/> +7°	(5) Kühlvitrine 2 <input type="checkbox"/> +7°	(6) Kühlvitrine 3 <input type="checkbox"/> +2°	
(7) Kühlhaus 1 <input type="checkbox"/> +7°	(8) Kühlhaus 2 <input type="checkbox"/> +7°	(9) Kühlhaus 3 <input type="checkbox"/> +2°	
(10) ..... <input type="checkbox"/> +7°	(11) ..... <input type="checkbox"/> +7°	(12) ..... <input type="checkbox"/> +2°	

Datum	Kühlgeräte mit Vorgabe + 2° C		Kühlgeräte mit Vorgabe + 7° C		Hinweis	Gerät reguliert ?	Kundendienst angefordert ?	Unterschrift
	OK	nicht OK	OK	nicht OK				
1.						ja ( )	ja ( )	
2.						ja ( )	ja ( )	
3.						ja ( )	ja ( )	
4.						ja ( )	ja ( )	
5.						ja ( )	ja ( )	
6.						ja ( )	ja ( )	
7.						ja ( )	ja ( )	
8.						ja ( )	ja ( )	
9.						ja ( )	ja ( )	
10.						ja ( )	ja ( )	
11.						ja ( )	ja ( )	
12.						ja ( )	ja ( )	
13.						ja ( )	ja ( )	
14.						ja ( )	ja ( )	
15.						ja ( )	ja ( )	
16.						ja ( )	ja ( )	
17.						ja ( )	ja ( )	
18.						ja ( )	ja ( )	
19.						ja ( )	ja ( )	
20.						ja ( )	ja ( )	
21.						ja ( )	ja ( )	
22.						ja ( )	ja ( )	
23.						ja ( )	ja ( )	
24.						ja ( )	ja ( )	
25.						ja ( )	ja ( )	
26.						ja ( )	ja ( )	
27.						ja ( )	ja ( )	
28.						ja ( )	ja ( )	
29.						ja ( )	ja ( )	
30.						ja ( )	ja ( )	
31.						ja ( )	ja ( )	

# Temperaturkontrolle TK Häuser, TK Schränke und Truhen

**Intervall: täglich**

Monat:

Verantwortungsbereich:

(1) Tiefkühltruhe 1 <input type="checkbox"/> - 18°	(2) Tiefkühltruhe 2 <input type="checkbox"/> - 18°	(3) Tiefkühltruhe 3 <input type="checkbox"/> - 18°	links Ihre Kühlmöglichkeiten ankreuzen Ablesung am eingebautem Messgerät oder Termometer bei Abweichungen müssen Maßnahmen ergriffen werden Gerätenummer bei Maßnahmen in Klammern
(4) Tiefkühlschrank 1 <input type="checkbox"/> - 18°	(5) Tiefkühlschrank 2 <input type="checkbox"/> - 18°	(6) Tiefkühlschrank 3 <input type="checkbox"/> - 18°	
(7) Tiefkühlhaus 1 <input type="checkbox"/> - 18°	(8) Tiefkühlhaus 2 <input type="checkbox"/> - 18°	(9) Tiefkühlhaus 3 <input type="checkbox"/> - 18°	
(10) ..... <input type="checkbox"/>	(11) ..... <input type="checkbox"/>	(12) ..... <input type="checkbox"/>	

Datum	Tk Kühlgeräte mit Vorgabe -18° C		sonst Kühlgeräte (10, 11, 12)		Hinweis	Gerät reguliert	Kundendienst angefordert	Unterschrift
	OK	nicht OK	OK	nicht OK				
1.						ja ( )	ja ( )	
2.						ja ( )	ja ( )	
3.						ja ( )	ja ( )	
4.						ja ( )	ja ( )	
5.						ja ( )	ja ( )	
6.						ja ( )	ja ( )	
7.						ja ( )	ja ( )	
8.						ja ( )	ja ( )	
9.						ja ( )	ja ( )	
10.						ja ( )	ja ( )	
11.						ja ( )	ja ( )	
12.						ja ( )	ja ( )	
13.						ja ( )	ja ( )	
14.						ja ( )	ja ( )	
15.						ja ( )	ja ( )	
16.						ja ( )	ja ( )	
17.						ja ( )	ja ( )	
18.						ja ( )	ja ( )	
19.						ja ( )	ja ( )	
20.						ja ( )	ja ( )	
21.						ja ( )	ja ( )	
22.						ja ( )	ja ( )	
23.						ja ( )	ja ( )	
24.						ja ( )	ja ( )	
25.						ja ( )	ja ( )	
26.						ja ( )	ja ( )	
27.						ja ( )	ja ( )	
28.						ja ( )	ja ( )	
29.						ja ( )	ja ( )	
30.						ja ( )	ja ( )	
31.						ja ( )	ja ( )	

**Temperaturliste Wareneingang**

Intervall: bei jeder Lieferung

Monat:

Verantwortungsbereich:

Temperaturkontrolle stichprobenartig durchführen



Max Temperatur Frischfleisch: 7° C

Temperaturkontrolle besonders bei kritischen LM



Max Temperatur Hackfleisch: 4° C

Umverpackungen entfernen / MHD prüfen



Max Temperatur Frischgeflügel: 4° C

Kontrolle ob Lieferbehälter sauber sind



Max Temperatur Frischfisch: 2° C

Kontrolle ob Kühlkette nicht unterbrochen wurde (viel Reif)



Max Temperatur Tiefkühlprodukte: -18° C

Kontrolle Lieferfahrzeug (sauber und LM richtig gelagert)



**Maßnahme bei Temperaturverstößen:  
zurückgeben !!!**

**durch die Unterschrift bestätige ich die einwandfreie Führung der Liste**

Datum	Lieferant	Menge/ Gewicht	Temperatur	Sensorik	betroffenes Produkt	Maßnahme	Unterschrift

# Temperaturliste Küche

Intervall: stichprobenartig

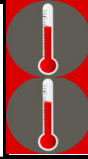
Datum:

Verantwortungsbereich:

**Notieren Sie stichprobenartig oder besonders bei kritischen Lebensmitteln die Produktions-, Zubereitungs- Ausgabe- und Buffettemperatur.**



Achten Sie darauf, dass bei der Zubereitung kalter Speisen die vorgeschriebenen Temperaturen nur kurzzeitig wenig überschritten werden und dass die Lebensmittel sofort wieder runtergekühlt werden.



Ausgabetemperatur warme Speisen: > 68° C

Ausgabetemperatur kalte Speisen: 2° C - 7° C



Lagertemperaturen kalter Speisen 2° C - 7° C



Kerntemperatur (Geflügel, Hackfleisch)

70° C mind 10 Min oder 80° C 3 Min



Achten Sie besonders bei Buffets, dass die Temperatur nicht länger vom Sollwert abweicht. LM solange es geht kühl, bzw. heiss halten. Standzeiten minimieren. Lebensmittel öfter nachlegen und nicht mischen.

Produkt	Zubereitungs-temperatur	Kern-temperatur	Ausgabe- u. Buffet-temperatur	Maßnahme	Unterschrift

Intervall:		Zuständigkeit:	
<b>durch die Unterschrift bestätige ich die Einhaltung aller oben genannten Punkte</b>			
1.		17.	
2.		18.	
3.		19.	
4.		20.	
5.		21.	
6.		22.	
7.		23.	
8.		24.	
9.		25.	
10.		26.	
11.		27.	
12.		28.	
13.		29.	
14.		30.	
15.		31.	
16.			

# Reinigungs und Desinfektionsplan

Reinigungsobjekt	R/D	wann	Mittel	Konzentration/ Temperatur	wie	Einwirkzeit
alle Arbeitsflächen Reinigung						
alle Arbeitsflächen Desinfektion						
Wände, Türen, Türgriffe, Schränke						
Maschinen, Geräte Reinigung						
Maschinen, Geräte Desinfektion						
Reinigung Getränkeschankanlage						
Fritteuse						
Konvektomat, Backofen Verkrustungen						
Edelstahlpflege						
Glasflächen / Spiegel						
Geschirrspülmaschine (Reiniger)						
Geschirrspülmaschine (Klarspüler)						
Geschirrspülmaschine (Entkalker)						
Gläserspülmaschine (Reiniger)						
Gläserspülmaschine (entkalker)						
Handspülmittel						
Fußbodenreinigung						
Fußboden Desinfektion						
Toilettenreinigung						
Kühlschrankreinigung						
Tiefkühlschrankreinigung						
Eismaschine						
Kaffeemaschine						

## Betriebsanweisungen und Sicherdatenblätter beachten

**Chemikalien niemals miteinander vermischen! Beachten Sie die im Umgang mit Chemikalien vorgeschriebenen Sicherheitshinweise und Dosiervorgaben!**  
Sicherheitsdatenblätter und technische Information erhalten Sie zu jeder Zeit von Ihrem Fachberater oder unserer Abteilung für Produktspezifikation!

### Reinigungs- und Desinfektionsablauf

**Vorbereitende Arbeiten:** alle Lebensmittel müssen aus dem zu reinigendem Raum entfernt werden!

**Grobreinigung:** Reinigung der Produktionsräume mit mech. Mitteln (besenrein), Produktionsreste in den "Schweineeimer", Abfälle in den Abfallbehälter

**Vorspülen:** Vorspülen mit Niederdruckwasser 20 – 45 bar zur Entfernung von losen anhaftenden Rückständen

**Hauptreinigung:** Auftragen des Reinigungsmittels nach vorgeschriebener Technologie (schäumen, manuell), Temperatur und Einwirkzeiten einhalten

**Nachspülen:** Abspülen des Reinigungsmittels nach vorgeschriebener Einwirkzeit mit Niederdruckwasser 20 – 45 bar (Trinkwasserqualität)

**Desinfektion:** Auftragen des Desinfektionsmittels nach vorgeschriebener Technologie, sobald das Nachspülwasser abgelaufen

**Reinigungsliste-  
Waschräume/Personaltoiletten/Sozialräume**

Intervall: täglich o. nach Bedarf

Personaltoiletten / Waschräume (täglich)

Aufenthaltsräume u. Umkleideräume



**Reinigung und Desinfektion**

> Reinigung des Fußbodens (täglich)

> Waschplätze und Spiegel

> Reinigung der Tische (täglich)

> Wände, Wandfliesen und Zellen

> Reinigung der Fenster und Türen (nach Bedarf)

> der Fußböden und der Abflüsse

> Reinigung der Regale und Schränke (nach Bedarf)

> der WCs und Urinale

> Reinigung der Bestuhlung (nach Bedarf)

> der sonstigen Gegenstände



**für die Ordnung und das sorgsame  
Umgehen mit Einrichtungsgegenständen ist  
das Personal selbst verantwortlich**

Kontrolle der Mülleimer/ Toilettenpapier/ Einwegtücher/ Seife

Monat :

16.

1.

17.

2.

18.

3.

19.

4.

20.

5.

21.

6.

22.

7.

23.

8.

24.

9.

25.

10.

26.

11.

27.

12.

28.

13.

29.

14.

30.

15.

31.



# Getränkeschankanlage

Monat:

Zuständigkeit:



## tägliche Reinigung und Desinfektion

> Getränkeleitungen (14 täglich chemisch & mechanisch)

> der Tropfbleche inkl. Abfluss, Schanktische & Theken

> der Grundstoffleitungen ( alle 3 Monate)

> der Zapfhähne (innen und außen)

> Erstbenutzung und bei jedem Getränkeartwechsel

> der Spülbecken inkl. Spülbürsten

> der Behälteranschlüsse (nach Wechsel)



alle 2 Jahre muss die gesamte Schankanlage durch einen Sachverständigen überprüft werden

> der Gläserspülmaschine (nach Bedarf)



**Nachweise ordnungsgemäß aufbewahren**

> bzw Wechsel der Putztücher

1.		17.	
2.		18.	
3.		19.	
4.		20.	
5.		21.	
6.		22.	
7.		23.	
8.		24.	
9.		25.	
10.		26.	
11.		27.	
12.		28.	
13.		29.	
14.		30.	
15.		31.	
16.			

# Reinigungsliste- Küchenbereich

Intervall: täglich

Monat:

Zuständigkeit:



tägliche Reinigung und Desinfektion aller

Grundreinigung Lagerräume/Schränke/Regale (monatlich)

> Spülbecken u. Abflüsse

bestätigt durch  
Unterschrift

> Arbeitsgeräte und Flächen

Grundreinigung Abzugshaube/Filter/ Gitter (monatlich)

> Türen,Rahmen und Griffe

bestätigt durch  
Unterschrift

> Fußböden (inkl. aller Abflüsse)

Grundreinigung Kühlgeräte (TK,Vitrinen etc) (monatlich)

> Mülleimer (innen und außen)

bestätigt durch  
Unterschrift

> bzw. Wechsel aller Putzutensilien



**Grundreinigung bedeutet auch aufräumen, unnötige Umverpackungen entfernen & MHD's überprüfen**

1.		17.	
2.		18.	
3.		19.	
4.		20.	
5.		21.	
6.		22.	
7.		23.	
8.		24.	
9.		25.	
10.		26.	
11.		27.	
12.		28.	
13.		29.	
14.		30.	
15.		31.	
16.			

# Reinigungsliste- Toiletten



Intervall: täglich und nach Bedarf (3Std Kontrolle)

Zuständigkeit:

> Reinigung und Desinfektion der WCs und Urinale



**Kontrolle**

> Reinigung und Desinfektion der Waschplätze

> Toilettenpapier

> Reinigung u. Desinfektion Wände, Wandfliesen & Zellen

> Einweghandtücher

> Reinigung u. Desinfektion der Fußböden und der Abflüsse

> Seife und Spender

> Reinigung der Spiegel

> sonstige Verbrauchsgüter

> Reinigung der Türen u. Fenster - Desinfektion der Griffe



Einhaltung aller Hygienestandards

> Reinigung und ggf. Desinfektion sonstiger Gegenstände

**durch die Unterschrift bestätige ich die Einhaltung aller oben genannten Punkte**

Monat :

16.

1.

17.

2.

18.

3.

19.

4.

20.

5.

21.

6.

22.

7.

23.

8.

24.

9.

25.

10.

26.

11.

27.

12.

28.

13.

29.

14.

30.

15.

31.

# Lagerkontrolle

Intervall: täglich

Monat:

Zuständigkeit:



**unbedingt beachten u. täglich kontrollieren**

> Produktgruppen sind weit genug entfernt

> alle LM (auch selbst produzierte) mit MHD versehen

> rohe Ware ist von gegarter Ware zu trennen

> alle LM sind noch im vorgegebenen MHD

> Eier sind ohne Kartonagen in einem Behälter zu lagern

> Überproduktionen sind mit Inhaltsbezeichnung versehen

> angebroch. LM werden in geeignete Behälter umgefüllt

> Überproduktionen mit Einlagegerungsdatum versehen

> neue Ware steht vor alter Ware (first in- first out)

> alle LM werden in Regalen gelagert

> alle LM sind ordnungsgemäß abgedeckt

> es stehen keine LM auf dem Fußboden

1.		17.	
2.		18.	
3.		19.	
4.		20.	
5.		21.	
6.		22.	
7.		23.	
8.		24.	
9.		25.	
10.		26.	
11.		27.	
12.		28.	
13.		29.	
14.		30.	
15.		31.	
16.			

## Personal- und Händehygiene

### persönliche Hygiene

- > regelmässiges waschen, duschen, Zähne putzen
- > keine Strassenkleidung/ Schuhe in Küchen tragen
- > keine Arbeitskleidung außerhalb der Küche tragen
- > Kleidung und Schuhe sind sauber zu halten
- > Kopfbedeckung deckt Haare komplett ab
- > im Küchenbereich nicht rauchen
- > niemals über LM niesen
- > niesen in ein Papiertuch oder Oberarm



**bei Magen- / Darmerkrankungen oder Fieber den Vorgesetzten informieren und gegebenenfalls zum Arzt gehen. Absolutes Arbeitsverbot**



**1. Schritt**  
 > Handfläche auf Handfläche inkl. Handgelenke



**2. Schritt**  
 > rechte Handfläche über linken Handrücken und linke Handfläche über rechten Handrücken



**3. Schritt**  
 > Handfläche auf Handfläche mit verschränkten, gespreizten Fingern



**4. Schritt**  
 > Aussenseite der Finger auf gegenüberliegende Handflächen mit verschränkten Fingern

**5. Schritt**  
 > kreisendes Reiben des rechten Daumens in der geschlossenen linken Hand und umgekehrt

**6. Schritt**  
 > kreisendes Reiben mit geschlossenen Fingerkuppen der rechten Hand in der linken Hand und umgekehrt

### Händehygiene

- kein Handschmuck (z.B. Ringe tragen)
- keine langen, oder verschmutzte Fingernägel
- Abputzen der Hände an der Arbeitskleidung meiden
- Hände nur mit Einwegpapiertüchern trocknen
- bei Wunden/ Hautverletzungen Schutz tragen (wasserdichtes Pflaster, Fingerling, Einweghandschuhe)
- Arbeiten mit rohen in den Verkehr gebrachten LM nur mit Einweghandschuhen bearbeiten

### Hautschutzplan

WAS	WANN	WIE	WOMIT
Hautschutzmittel	vor hautschädigender Tätigkeit ggf. mehrfach täglich	gründliches Eincremen	
Hände waschen mit Seife	vor jeder Schicht, sonst nur bei Verschmutzungen	siehe oben	
Hände desinfizieren	nach jedem Toilettengang, vor und nach Arbeiten mit kritischen LM, nach Arbeiten mit Geld, nach jeder Pause	gemäß Herstellerempfehlung	
Schutzhandschuhe tragen	hautschädigend Tätigkeiten- z.B. Umgang mit aggressiven Reinigungsmitteln	nur mit trockenen und sauberen Händen tragen. Handschuhe müssen aus glattem reinigungsmittel-resistentem Material sein	
Hautpflege	nach der Arbeit	gründliches Eincremen der Hände	

# Rückstellproben

**Intervall: täglich**

Monat:

Zuständigkeit:



Rückstellproben aller kritischen Lebensmittel



Rückstellproben mindestens 125g

> hausgemachte Desserts



in hygienisch sauberen oder Einwegbehältern

> hausgemachte Saucen



Aufbewahrungsfrist mindesten 7 Tage

> hausgemachte Salate

> hausgemachte Hackfleischprodukte



**Rückstellproben dienen zum Nachweis, dass das in den Verkehr gebrachte Lebensmittel nicht verdorben oder krankheitserregend war. Es dient also dem Eigenschutz und sollte dementsprechend lieber einmal zu viel, als einmal zu wenig genommen werden!**

> hausgemachte Terrinen, Pasteten etc

> Rückstellproben aller größeren Portionsmengen (ab 30)

1.		17.	
2.		18.	
3.		19.	
4.		20.	
5.		21.	
6.		22.	
7.		23.	
8.		24.	
9.		25.	
10.		26.	
11.		27.	
12.		28.	
13.		29.	
14.		30.	
15.		31.	
16.			

# Schädlingsvorbeugung

Intervall: monatlich

Monat:

Verantwortungsbereich:



Schädlinge können Krankheiten übertragen. Deshalb immer sorgfältig auf Zeichen achten.



Überdenken Sie, ob Sie professionelle Unterstützung benötigen (neue Verordnung ab 2014 beachten)



Führen Sie mindestens einmal im Monat Kontrollen durch

## durch die Unterschrift bestätige ich die einwandfreie Führung der Liste

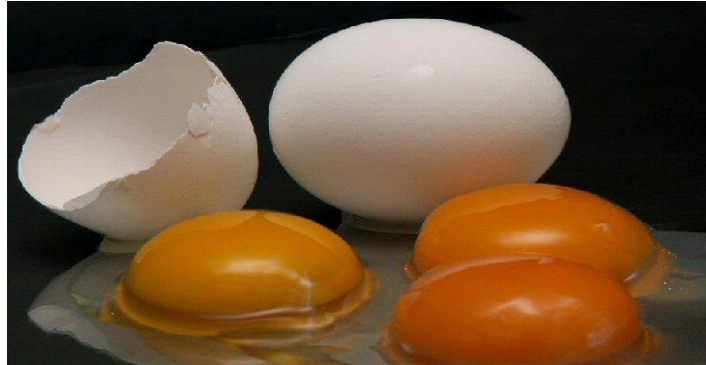
Betriebskontrolle	ja	nein	Maßnahme	Erfolg der Maßnahme
Sind alle Fenster und Lüftungsgitter durch Insektenschutzgitter gesichert ?				
Werden diese Gitter regelmäßig gereinigt ?				
Sind tote oder gar lebendige Schädlinge gesichtet worden?				
Gibt es Fressschädern an Verpackungen oder Lebensmitteln festgestellt?				
Gibt es keine sonstige Hinweise auf Schädlingsbefall (Kotspuren / Nester / Gespinste)?				
Sind alle UV Fliegenfallen noch funktionsfähig und werden diese vorschriftmäßig gewartet?				
Sind kein Nagetierköder befallen?				
Sind keine Schabenköder befallen?				
Sind keine Mottenköder befallen?				

Orte der aufgestellten Nagetierköder	1.	2.	3.
	4.	5.	6.
	7.	8.	9.
Orte der aufgestellten Schabenköder	1.	2.	3.
	4.	5.	6.
	7.	8.	9.
Orte der aufgestellten Mottenköder	1.	2.	3.
	4.	5.	6.
	7.	8.	9.

Unterschrift Verantwortlicher :

\_\_\_\_\_

**Produktgruppe:** Eier und Eierspeisen, die aus rohen, frischen Eiern hergestellt werden



**Kritisch weil:**

Eier und Eierschalen können mit gesundheitsgefährdeten Bakterien und Salmonellen belastet sein

**Anlieferung:**

Nur unbeschädigte Eier annehmen - Anlieferungstemperatur 5° C - 8° C (Kühlkette nicht unterbrechen)

**Lagerung und MHD:**

Ohne Kartonage, abgedeckt bei 5° C- 8° C. Getrennt von allen frischen LM lagern. Keine aufgeschlagenen Eier lagern oder gar einfrieren

**Umgang:**

Eier sind empfindliche Lebensmittel. Der Umgang sollte nur geschultem Personal erlaubt sein.

**Verarbeitungshinweis:**

das Aufschlagen von Frischei erfolgt immer unmittelbar vor Verwendung der Ei Masse. Eierschalen dürfen nicht in Ei Masse gelangen, Eierschalen nicht auf der Arbeitsplatte lagern. Eierschalen sofort im Müll entsorgen.

**Zubereitungstemperatur:**

Erst ab mindestens 5 Min Garzeit werden Bakterien sicher abgetötet. Falls diese Garzeit aus verschiedenen Gründen nicht eingehalten werden kann, wird die Benutzung von pasteurisierten Eiern empfohlen. (Besonders bei aufgeschlagenen Cremes)

**Ausgabezeit/ Temperatur**

Heiße Eierspeisen dürfen nach Zubereitung nicht später als 2 Std. abgegeben werden. Kalte Speisen, die nach Zusatz von rohen Eiern nicht mehr erhitzt werden (z.B. Mousse) müssen nach 24 Std. vernichtet werden.

**sonstige Hinweise:**

Nach der Verarbeitung von Ei oder Ei Massen müssen die Hände desinfiziert werden. Alle Arbeitsgeräte, die mit Frischei in Berührung kommen, werden in der Spülmaschine gereinigt oder abgewaschen und desinfiziert



**Produktgruppe:** frischer Fisch und Produkte die aus frischem Fisch hergestellt werden



**Kritisch weil:**

Auf der Oberfläche und im Inneren von rohem Fisch befinden sich Mikroorganismen, die evt. krankheitserregend sind

**Anlieferung:**

Anliefertemperatur bis 2° C z.B. in schmelzendem Eis (Kühlkette nicht unterbrechen).

Frischemerkmale: klare, pralle Augen- rote Kiemen- glänzende Oberfläche- kein Fischgeruch- feste Konsistenz

**Lagerung und MHD:**

Lagerung bei 0 - 2° C (nicht einfrieren). Getrennt von allen frischen LM. Schnellstmögliche Verarbeitung .

TK Fisch muss auf einem Gitter bei 7° C aufgetaut werden. Das Tauwasser sofort entfernen. Gitter und Bleche reinigen und desinfizieren.

**Umgang:**

Fisch ist ein empfindliches Lebensmittel. Der Umgang sollte nur geschultem Personal erlaubt sein.

**Verarbeitungshinweis:**

Beim Filettieren und Schuppen frischer Fische ist besonders zu beachten, dass Gräten oder Schuppen nicht mit anderen LM in Berührung kommen. Alle Gegenstände sind danach sofort zu desinfizieren.

**Zubereitungstemperatur:**

Ein Durchgaren wird bei einer Kerntemperatur von 80° C für min. 3 Min, oder bei einer Temperatur von 70° C min 10 min erreicht. Da dieses Durchgaren aus Qualitätsgründen nicht erreicht wird, ist besonders auf Frischemerkmale zu achten

**Ausgabezeit/ Temperatur**

Fisch sollte aus Qualitätsgründen direkt nach der Zubereitung serviert werden. Eine Ausgabezeit über eine Stunde ist nicht zulässig. Die Kerntemperatur darf 68° C nicht unterschreiten.

**sonstige Hinweise:**

Nach der Verarbeitung von Fisch oder Fischprodukten müssen die Hände desinfiziert werden. Alle Arbeitsgeräte, die mit Fisch in Berührung kommen, werden in der Spülmaschine gereinigt oder abgewaschen und desinfiziert.

**Produktgruppe:** frisches Fleisch und Produkte die aus frischem Fleisch hergestellt werden



**Kritisch weil:**

Auf der Oberfläche und im Inneren von rohem Fleisch befinden sich Mikroorganismen, die evt. krankheitsserregend sind

**Anlieferung:**

Anlieferungstemperatur bis 7° C (Kühlkette nicht unterbrechen). Am besten vakuumiert. (Vorsicht bei "Luftziehern")  
Frischemerkmale: keine trockenen Stellen, kein unangenehmer Geruch, keine Schleimbildung, gleichmäßige Farbe

**Lagerung und MHD:**

Lagerung und MHD: ohne Kartonage, abgedeckt oder vakuumiert bei 5° C- 8° C. Getrennt von allen frischen LM lagern.  
TK Fleisch Muss auf einem Gitter bei 7° C aufgetaut werden. Das Tauwasser sofort entfernen. Gitter und Bleche reinigen und desinfizieren.

**Umgang:**

Fleisch ist ein empfindliches Lebensmittel. Der Umgang sollte nur geschultem Personal erlaubt sein.

**Verarbeitungshinweis:**

Bei der Verarbeitung von Fleisch ist besonders zu beachten, dass keine LM mit dem Fleisch und mit austretendem Blut in Berührung kommt.

**Zubereitungstemperatur:**

Ein Durchgaren wird bei einer Kerntemperatur von 80° C für min. 3 Min, oder bei einer Temperatur von 70° C min 10 min erreicht. Da dieses Durchgaren aus Qualitätsgründen nicht erreicht wird, ist besonders auf Frischemerkmale zu achten.

**Ausgabezeit/ Temperatur**

Kurzgebratenes Fleisch sollte aus Qualitätsgründen direkt nach der Zubereitung serviert werden. Eine Ausgabezeit über eine Stunde ist nicht zulässig. Die Kerntemperatur darf 68° C nicht unterschreiten.

**sonstige Hinweise:**

Nach der Verarbeitung von Fleisch oder Fleischprodukten müssen die Hände desinfiziert werden. Alle Arbeitsgeräte, die mit Fleisch in Berührung kommen, werden in der Spülmaschine gereinigt oder abgewaschen und desinfiziert.

**Produktgruppe:** Hackfleisch und Produkte die aus frischem Hackfleisch hergestellt werden



**Kritisch weil:**

Durch das zerkleinerte Fleisch entsteht eine vergrößerte Oberfläche, die Bakterien beste Voraussetzungen zur Vermehrung geben

**Anlieferung:**

Anliefertemperatur 4° C (Kühlkette nicht unterbrechen). Bei Unregelmäßigkeiten in Farbe oder Geruch muss das Produkt sofort vernichtet werden

**Lagerung und MHD:**

Abgedeckt bei 4° C. Getrennt von allen frischen LM lagern. Hackfleisch muss innerhalb des Produktionstages durchgegart werden.

**Umgang:**

Hackfleisch ist ein empfindliches LM. Der Umgang sollte nur geschultem Personal erlaubt sein.

**Verarbeitungshinweis:**

Bei der Verarbeitung von Hackfleisch ist besonders zu beachten, dass keine LM mit dem Fleisch und mit austretendem Blut in Berührung kommt.

**Zubereitungstemperatur:**

Ein Durchgaren wird bei einer Kerntemperatur von 80° C für min. 3 Min, oder bei einer Temperatur von 70° C min 10 min erreicht. Hackfleisch immer durchgegart servieren. Beim servieren von rohem Hackfleisch (z.B. Tartar) darf die Temperatur von 4°C nicht überschritten werden.

**Ausgabezeit/ Temperatur**

Hackfleisch sollte nach der Zubereitung sofort verzehrt werden. Durchgegartes Hackfleisch darf nicht länger als 1 Std aufbewahrt werden.

**sonstige Hinweise:**

Nach der Verarbeitung von Hackfleischprodukten müssen die Hände desinfiziert werden. Alle Arbeitsgeräte, die mit Fleisch in Berührung kommen, werden in der Spülmaschine gereinigt oder abgewaschen und desinfiziert.

**Produktgruppe:** frisches Geflügel und Produkte die aus Geflügel hergestellt werden



**Kritisch weil:**

Auf der Oberfläche und im Inneren von rohem Geflügel befinden sich Mikroorganismen, die evt. krankheitserregend sind. Geflügel kann Salmonellen enthalten und ist deshalb mit besonderer Vorsicht zu verarbeiten

**Anlieferung:**

Anliefertemperatur bis 4° C (Kühlkette nicht unterbrechen). Am besten vakuumiert. (Vorsicht bei "Luftziehern")  
Frischemerkmale: keine trockenen Stellen, kein unangenehmer Geruch, keine Schleimbildung, gleichmäßige Farbe.

**Lagerung und MHD:**

ohne Kartonage, abgedeckt oder vakuumiert bei 4° C. Getrennt von allen frischen LM lagern. TK Geflügel muss auf einem Gitter bei 7° C aufgetaut werden. Das Tauwasser sofort entfernen. Gitter und Bleche reinigen und desinfizieren.

**Umgang:**

Geflügel ist ein empfindliches LM. Der Umgang sollte nur geschultem Personal erlaubt sein.

**Verarbeitungshinweis:**

Bei der Verarbeitung von Geflügel ist besonders zu beachten, dass keine LM mit dem Fleisch und mit austretendem Blut in Berührung kommt.

**Zubereitungstemperatur:**

Ein Durchgaren wird bei einer Kerntemperatur von 80° C für min. 3 Min, oder bei einer Temperatur von 70° C min 10 min erreicht. Geflügel immer durchgegart servieren.

**Ausgabezeit/ Temperatur**

Geflügel sollte nach der Zubereitung sofort verzehrt werden. Durchgegartes Geflügelfleisch darf nicht länger als 2 Std aufbewahrt werden.

**sonstige Hinweise:**

Nach der Verarbeitung von Geflügel oder Geflügelprodukten müssen die Hände desinfiziert werden. Alle Arbeitsgeräte, die mit Fleisch in Berührung kommen, werden in der Spülmaschine gereinigt oder abgewaschen und desinfiziert.

## Produktgruppe: Sahne und Cremes



### Kritisch weil:

Sahne und Cremes bieten Bakterien sehr gute Wachstumsbedingungen

### Anlieferung:

Bei 7° C nur in geeigneten Behältnissen. Verpackungen die defekt sind, müssen aus dem Verkehr gezogen werden.

### Lagerung und MHD:

Lagerung und MHD: abgedeckt in geeigneten, sauberen Behältern oder in der Originalverpackung bei 7° C. Getrennt von allen frischen LM. Nach Anbruch max. 48 Std kühl lagern.

### Umgang:

Sahne ist ein empfindliches Lebensmittel. Der Umgang sollte nur geschultem Personal erlaubt sein.

### Verarbeitungshinweis:

Das Aufschlagen von Sahne sollte unmittelbar vor Verwendung in einem geeigneten, sauberen Behälter erfolgen. Beim Einsatz von Sahnemaschinen und Sprühflaschen sind besonders auf Reinigung und Desinfektion zu achten (Hinweise des Geräteherstellers beachten).

### Zubereitungstemperatur:

Sahne sollte direkt aus dem Kühlschrank (7 °C) verarbeitet werden. Nach einer Verarbeitung ist das Produkt sofort wieder zu kühlen, oder zu verkonsumieren.

### Ausgabezeit/ Temperatur

Aufgeschlagene Sahne und Cremes sind auf Buffets zu kühlen. Die Standzeit ist zu minimieren, darf aber 2 Std nicht überschreiten.

### sonstige Hinweise:

Nach der Verarbeitung von Sahne oder Sahneprodukten müssen die Hände desinfiziert werden. Alle Arbeitsgeräte, die mit Sahne in Berührung kommen, werden in der Spülmaschine gereinigt oder abgewaschen und desinfiziert.

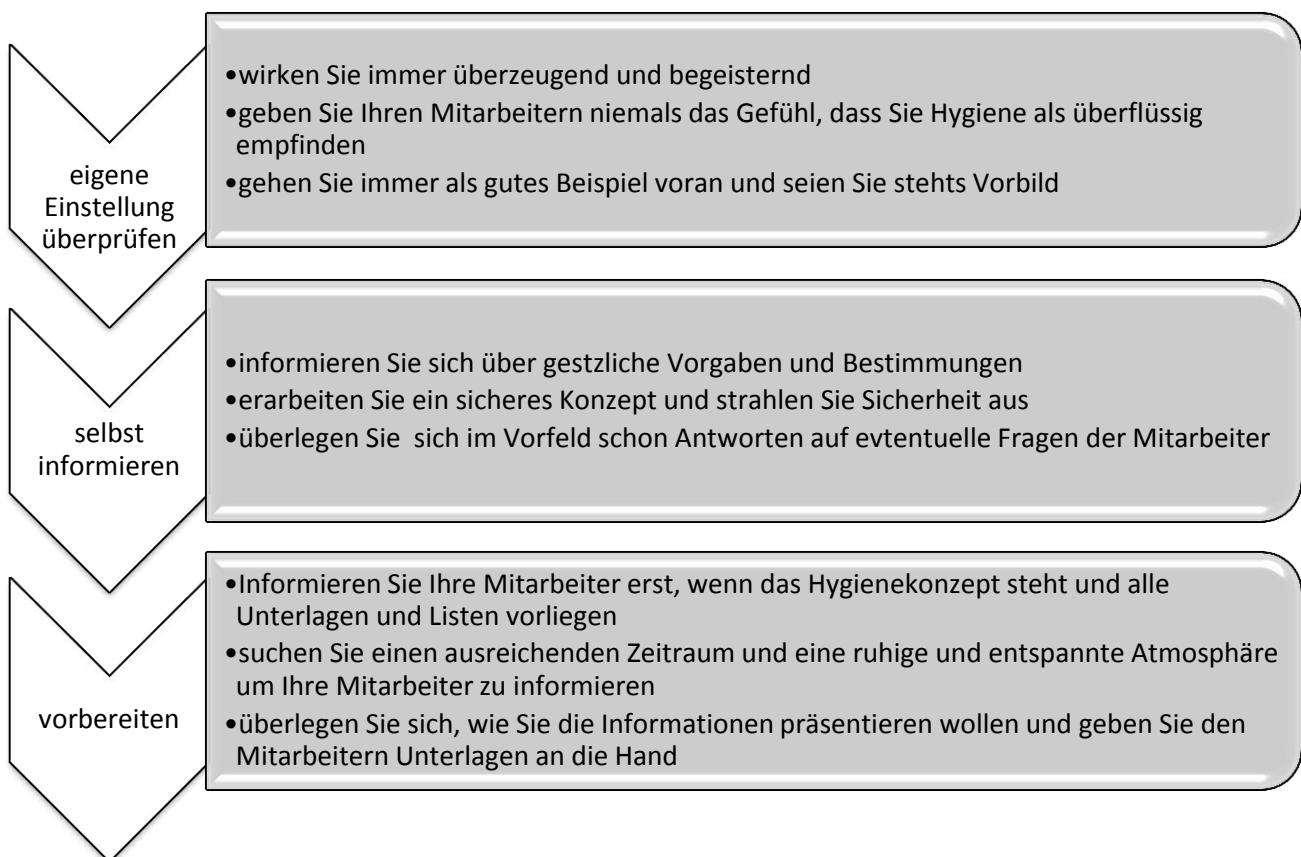
## Warum ist es eigentlich oft so schwer Mitarbeiter zum Thema Hygiene und Arbeitssicherheit zu motivieren?

Weil es anscheinend Mehrarbeit heißt und Veränderungen ins Haus stehen. Das fängt mit Listen ausfüllen an, geht über das tragen der unbeliebten Kopfbedeckung und endet bei vermeidlich langweiligen Schulungen.

Die Vorteile, die so ein System mit sich bringt, werden erst einmal verdrängt. Die Verantwortung die jeder Mitarbeiter trägt, wird nicht erkannt. Die mittelfristige Arbeitserleichterung, mag keiner sehen. Wie motiviere ich also mein Personal Hygiene und Arbeitssicherheit zu leben?

Fangen wir erst einmal von Vorne an:

## Sind Sie als Chef überhaupt überzeugend und reif für Hygiene und Arbeitssicherheit in Ihrem Betrieb???





Zeigen Sie Ihren Mitarbeitern die Vorteile

persönliche Vorteile

Ermahnungen von Kontrolleuren und Vorgesetzten werden vermieden

Arbeitsabläufe lassen sich optimieren und schaffen Zeit

es macht einfach mehr Spaß in einem hygienisch einwandfreien Umfeld zu Arbeiten

gute Hygieneleistungen werden auch von Gästen erkannt und gedankt

ein sauberer Betrieb steigert das Selbstwertgefühl

betriebliche Vorteile

eine bessere Warenkontrolle reduziert Überschüsse und somit Wareneinsätze

staatliche Kontrollen können gelassener entgegengetreten werden (keine Strafen)

Der Ruf des Betriebes wird sich verbessern. Eigenes Personal redet besser über den Betrieb

Personalbeschaffung und Neueinstellungen werden leichter. Wer will schon in einem hygienisch bedenklichen Betrieb arbeiten

jeder Mitarbeiter ist mitverantwortlich. Das stärkt Teamfähigkeit und Charakter



## Übertragen Sie Verantwortung:

Ein sehr wichtiges Thema. Das Übertragen von Verantwortung nimmt nicht nur jeden Mitarbeiter in die Pflicht sondern entlastet auch Sie als Vorgesetzten. Da Hygiene alle angeht, spielt die Hierarchie hier nur eine untergeordnete Rolle. Jeder im Team muss sich an Standards halten, jeder muss Vorschriften einhalten.

- legen Sie Bereiche fest
- nennen Sie Namen der Verantwortlichen
- definieren Sie Ziele
- geben Sie Zeitintervalle vor
- kontrollieren Sie alle erforderlichen Maßnahmen und seien Sie geduldig
- verdeutlichen Sie den Mitarbeitern, dass Sie die Verantwortung auf ihn übertragen haben
- verdeutlichen Sie die Verbindlichkeiten von Unterschriften
- zeigen Sie die Wichtigkeit von wahrheitsgemäßen Angaben
- erklären Sie Konsequenzen bei Fehlern (z.B. kranker Gast)

## Gehen Sie strategisch und konsequent vor:

Erstellung eines Hygiene Konzeptes

Mitarbeiter schulen und über News informieren

Verantwortungen übertragen und Konsequenzen verdeutlichen

persönliche und betriebliche Vorteile aufzeigen

regelmäßig kontrollieren und geduldig korrigieren

objektiv bewerten und wertschätzen





Wie bei der Hygiene ist Arbeitssicherheit bei Mitarbeitern kein beliebtes Thema. Da gibt es Argumente wie: zu umständlich, zu unbequem, keine Zeit oder einfach nur unnütz.

**Arbeitssicherheit kostet Geld und bringt Mehrarbeit, aber es lohnt sich immer in die Gesundheit der Mitarbeiter zu investieren.**

Zuerst brauchen Sie eine vollständige und funktionierende Arbeitssicherheitsausstattung. Das fängt beim Feuerlöscher an und geht bis zur Sicherheitsbrille. Wenn Sie einen Gegenstand kaufen, informieren Sie Ihre Mitarbeiter und legen den Gegenstand nicht einfach in die Ecke. Gibt es eine thematische Neuerung zum Thema (Presse oder neues Gesetz) sprechen Sie mit Ihrem Personal und fragen Sie nach Meinungen.

Die Arbeitssicherheitsschulungen sind gesetzlich vorgeschrieben. Den Rahmen setzen aber Sie. Dieses recht trockene Thema sollte in einer ruhigen und lockeren Atmosphäre vermittelt werden. Zwischen Tür und Angel kann kein Mensch so etwas erfolgreich vermitteln.

**Zeigen Sie Ihren Mitarbeitern, dass Ihnen Arbeitsschutz und somit das Wohl jedes Einzelnen wichtig ist.**

Der wichtigste Punkt jedoch (und damit bekommen Sie sicherlich auch den letzten Skeptiker), ist die Übertragung der Verantwortung und das Verdeutlichen der Konsequenzen. Ein Arbeitsunfall, der durch Ignoranz oder gar grob Fahrlässig herbeigeführt wurde wird nicht von den Unfallkassen übernommen und das geht (je nach Fall) finanziell zu Lasten des Arbeitnehmers oder des Arbeitgebers.

Jeder unfallbedingte Arbeitskraftausfall geht zusätzlich auf die Produktivität. Entweder müssen die Anderen mehr arbeiten, oder behelfen sich mit Leiharbeit. Wenn man dieses im Vorfeld verhindern kann, sollte dieses immer der angestrebte Weg sein.

Ausrüstung  
bereitstellen

informieren

schulen

Verantwortung  
übertragen

Konsequenzen  
verdeutlichen

## Hygiene

- Personalhygiene und Händehygiene
- Ausfüllen von Reinigungslisten
- Verwendung von Reinigungsmitteln
- Temperaturkontrollen und Einhaltung der Kühlkette
- Umgang mit kritischen Lebensmitteln
- Infektionsschutzgesetz

## Arbeitssicherheit

- Umgang und Arbeitsanweisungen aller Küchengeräte
- Umgang und Notwendigkeit der Schutzausrüstung
- Meldungspflicht bei Störungen und Defekten des Inventars
- Sicherheitsdatenblätter der Reinigungsmittel

## Brandschutz

- Umgang mit Feuerlöschern und Brandmeldestellen
- Erläuterung aller Brandzeichen und Listen
- Umgang mit Löschdecken und Fettbrandlöschern
- Erläuterung aller Fluchtwege und Sammelstellen
- Verhaltensrichtlinien bei Bränden

## 1.Hilfe

- Erklärung des 1. Hilfe Plakates
- Besprechung 1. Hilfe Kastens (Auffüllen & Haltbarkeit)
- Umgang mit Verbandsmaterial und Medikamenten
- Erläuterung der Listen und Zeichen (inkl. Verbandsbuch)
- Verhaltensrichtlinien bei Unfällen

## Verantwortung

- Umgang mit eigener Gesundheit
- Verhaltensrichtlinien gegenüber anderen Mitarbeiter
- Erläuterung der Aufgaben- und Verantwortungsbereiche
- Folgen und Konsequenzen bei fahrlässigem Handeln
- Infektionsschutzgesetz

## Allgemeine Hinweise

Nehmen Sie sich ausreichend Zeit (min. 60 Minuten) und nutzen Sie einen ruhigen Augenblick. Stellen Sie sich darauf ein, dass oft mindestens zwei Schulungen notwendig sind. Selten sind alle Mitarbeiter vor Ort und haben auch noch gleichzeitig Zeit. Schaffen Sie eine gelöste Atmosphäre ohne dabei jedoch den Eindruck zu erwecken die Schulungen sind eine lästige Pflicht und doch nur Zeitverschwendung. Sagen Sie in einem Satz, dass es um Verantwortungsübernahme geht und dass nachlässige Arbeit auch Konsequenzen für jeden Einzelnen haben kann. Denken Sie daran, dass auch Servicepersonal geschult werden muss.

Wir empfehlen die Mitarbeiter durch Ihren Betrieb zu führen und direkt vor Ort die Inhalte zu vermitteln. Die meisten Erklärungen und Fragen ergeben sich dann automatisch. Als Hilfsmittel dienen Aushänge, Listen und Reinigungspläne. Beim Brandschutz zeigen Sie direkt an Löschanlagen den Umgang und Wirkungsweise. Gehen Sie auf den Alarmplan ein und weisen Sie auf die Notausgänge hin.

Bei der Ersten Hilfe öffnen Sie ruhig einmal den Erste- Hilfe- Koffer und prüfen Sie gemeinsam den Inhalt. Sprechen Sie die Wichtigkeit des Verbandbuches an und erklären Sie Konsequenzen.

Prüfen Sie zusammen aushängende HACCP Checklist und erläutern Sie auch hier den Sinn und die Wichtigkeit. Gehen Sie an alle Maschinen und Küchengeräte. Erklären Sie die Gefahren die ausgehen können. Wissen Ihre Mitarbeiter wo die Betriebsanweisungen sind? Kennen Ihre Mitarbeiter die Gefahrenanalyse und sämtliche Sicherheitskennzeichen? Fragen Sie mal nach.

Ein kurzes Wort zu den nachfolgenden allgemeinen Arbeitsanweisungen. Diese können natürlich geändert und erweitert werden. Wir haben nur einmal aufgelistet, was uns wichtig für einen reibungslosen und harmonischen Arbeitsalltag ist.

## Schulung nach dem Infektionsschutzgesetz

Beachten Sie, dass die Erstbelehrung vom Gesundheitsamt durchgeführt werden muss. Die Bestätigung muss zur Vorlage im Betrieb sein. Vor Aufnahme der ersten Arbeit im Betrieb, muss dort zusätzlich noch einmal belehrt werden. Danach gilt das Zeitintervall für die Nachbelehrung im Betrieb von zwei Jahren (neu ab 2011). Ein Nachweis ist dringend erforderlich.

**Bedenken Sie folgendes. Sie können nur Verantwortung Ihren Mitarbeitern übertragen wenn Sie Inhalte schulen. Schulungsbestätigungen sollten immer genau dokumentiert, vom Mitarbeiter unterschrieben und sorgfältig aufbewahrt werden.**

Nehmen Sie sich bei den Schulungen Zeit und schaffen Sie eine angenehme Atmosphäre

Schulen Sie praxisorientiert direkt am Ort des Geschehens

Mehr Infos zum Infektionsschutzgesetz finden Sie in folgenden Abschnitten

## Inhalte der Hygieneschulung

- Sinn und Inhalt von HACCP
- Persönliche Hygiene
- Handhygiene und Hautschutzplan
- Temperaturkontrollen (Sorgfaltspflicht)
- Umgang mit kritischen Lebensmitteln
- Wareneingangskontrollen
- Lagerung von Lebensmitteln
- Umgang mit Reinigungsmitteln und Putzutensilien
- Ausfüllen von Reinigungslisten
- Personalräume und Toiletten
- Umgang mit Müll
- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln
- Vorschriftmäßige Reinigung aller Geräte
- Reinigung und Desinfektion von Arbeitsoberflächen
- Reinigung von kritischen Arbeitsmitteln (z.B. Schneidbretter)
- Reinigung von Schank- und Getränkeanlagen
- Wir gehen mit unserer und anderer Gesundheit sorgsam um
- Wir kennen unsere Verantwortungs- und Aufgabenbereiche
- Wir arbeiten sorgsam und fleißig
- Uns sind die Folgen und Konsequenzen fahrlässigen Handelns bekannt

Schulungs-  
unterlagen  
zum Thema  
Hygiene  
finden Sie  
Ihrem Ordner

Vergessen  
Sie nicht die  
Dokumen-  
tation Ihrer  
Schulungs-  
inhalte

## Inhalte der Arbeitssicherheitsschulung

- Umgang und Vorschriften aller Küchengeräte
- Erläuterung aller Hinweisschilder
- Handhabung und Notwendigkeit von Sicherheitsausrüstungen
- Handlungsabläufe bei Unfällen
- Erklärungen des 1.Hilfe Kastens und des Verbandbuches
- Umgang mit Strom/ Notfallaus/ Sicherungskasten und Meldepflicht bei Defekten
- Umgang mit Leitern, Steigen und Aufzügen
- Betriebsanweisungen lesen und befolgen

## Brandschutz

- Handlungsabläufe bei Bränden
- Umgang mit Feuerlöschern
- Notausgänge und Sammelstellen zeigen
- Umgang mit Brandlöschanlagen (falls vorhanden)
- Fritteusen Brand löschen
- Evakuierung der Gäste

## Erste Hilfe

Die vorgeschriebene Ausbildung zum Ersthelfer wird natürlich nicht im Betrieb, sondern von autorisierten Organisationen wie das Rote Kreuz oder dem Malteser Hilfswerk, durchgeführt. Sie brauchen also keine Mund zu Mund Beatmung mit Ihren Mitarbeitern üben, sollten aber dennoch auf folgende Punkte hinweisen.

- Handlungsabläufe bei Unfällen
- Inhalte von erste Hilfe Kästen
- Notrufnummern (wie verhalte ich mich am Telefon)
- Erklärung des „erste Hilfe Plakates“
- Umgang mit dem Verbandsbuch

Schulungsunterlagen zum Thema Arbeitssicherheit finden Sie in Ihrem Ordner

Schulungen mit Hilfe der Aushänge und Plakate sind einfach und effektiv

## Allgemeine Arbeitsanweisungen

- Wir gehen respektvoll und ohne Vorurteile miteinander um
- Andersartigkeiten werden von uns toleriert
- Mobbing ist uns ein Fremdwort
- Wir helfen einander wo wir können
- Wir halten uns an Vorgaben und Gesetze
- Probleme werden intern gelöst
- Wir arbeiten verantwortungsbewusst
- Wir sind stets pünktlich und zuverlässig
- Wir schätzen den Eigentum anderer
- Wir gehen respektvoll mit Lebensmitteln um
- Mit dem Inventar wird sorgsam umgegangen
- Interne Hierarchien werden anerkannt
- Es werden keine Interna nach außen getragen
- Wir achten die Umwelt
- Auszubildende genießen bei uns besonderen Schutz
- Wir achten und schätzen unsere Gäste
- Bei uns werden keine Tiere gequält

Die Unterschrift auf den Personalschulungsbogen bestätigt, dass diese Anweisungen verstanden und auch umgesetzt werden.

Solche grundsätzlichen Verhaltensvorschriften sollten vor dem ersten Arbeitstag vermittelt werden



© Fotolia

# Mitarbeiterschulung / Belehrung



Mitarbeiter:	Einstellungsjahr:	Verantwortungsbereich:

Erstbelehrung IfSG durch das Gesundheitsamt sofortige Belehrung im Betrieb, danach Folgebelehrung alle zwei Jahre im Betrieb

Hygieneschulung vor Beginn der Arbeitsaufnahme, danach jährlich-Umfang nach Kenntnissen und Aufgabenbereichen

Ausbildung Ersthelfer (je ein Ersthelfer bei 2-20 MA je Schicht - durch autorisierte Organisation)

Es wird empfohlen, dass jeder MA vor Beginn des Arbeitsverhältnisses und danach jährlich eine Stuhlprobe zur Untersuchung abgibt

Mitarbeiter wurde zum Ersthelfer ausgebildet ( Nachweis im Betrieb )    
Nachschulungen alle zwei Jahre

Jährliche Abgabe einer Stuhlprobe und ohne Befund (empfohlen)

**durch die Unterschrift bestätigen Mitarbeiter und Verantwortlicher, dass alle Inhalte vermittelt und auch verstanden wurden**

Datum	Schulung / Belehrung	Platz für Kommentare	Arbeitsjahr	Unterschrift Mitarbeiter	Unterschrift Verantwortlicher
	Infektionsschutzbelehrung vom Gesundheitsamt (Nachweis)		vor Beginn		
	Hygieneschulung durch den Betrieb		vor Beginn		
	Arbeitssicherheitsschulung durch den Betrieb (inkl. Reinigungsmittel)		vor Beginn		
	erste Hilfe Belehrung durch den Betrieb		vor Beginn		
	Brandschutzbelehrung im Betrieb		vor Beginn		
	Hygieneschulung durch den Betrieb		nach einem Jahr		
	Arbeitssicherheitsschulung durch den Betrieb		nach einem Jahr		
	erste Hilfe Belehrung durch den Betrieb		nach einem Jahr		
	Brandschutzbelehrung im Betrieb		nach einem Jahr		
	Hygieneschulung durch den Betrieb		nach zwei Jahren		
	Arbeitssicherheitsschulung durch den Betrieb		nach zwei Jahren		
	erste Hilfe Belehrung durch den Betrieb		nach zwei Jahren		
	Brandschutzübung durch den Betrieb		nach zwei Jahren		
	Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz		nach zwei Jahren		

**sonstige Schulungen und Folgeschulungen**

Datum	Schulungsinhalt	Unterschrift Mitarbeiter	Unterschrift Verantwortlicher

# Mitarbeiterschulung / Belehrung



Mitarbeiter:

Einstellungsjahr:

Verantwortungsbereich:

Mitarbeiter wurde zum Ersthelfer ausgebildet ( Nachweis im Betrieb )



Nachschulungen alle zwei Jahre

Jährliche Abgabe einer Stuhlprobe und ohne Befund





**durch die Unterschrift bestätigen Mitarbeiter und Verantwortlicher, dass alle Inhalte vermittelt und auch verstanden wurden**

Datum	Schulung / Belehrung	Platz für Kommentare	Arbeitsjahr	Unterschrift Mitarbeiter	Unterschrift Verantwortlicher
-------	----------------------	-------------------------	-------------	-----------------------------	----------------------------------

	Hygieneschulung durch den Betrieb				
	Arbeitssicherheitsschulung durch den Betrieb				
	erste Hilfe Belehrung durch den Betrieb				
	Brandschutzbelehrung im Betrieb				

	Hygieneschulung durch den Betrieb				
	Arbeitssicherheitsschulung durch den Betrieb				
	erste Hilfe Belehrung durch den Betrieb				
	Brandschutzübung durch den Betrieb				
	Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz				

	Hygieneschulung durch den Betrieb				
	Arbeitssicherheitsschulung durch den Betrieb				
	erste Hilfe Belehrung durch den Betrieb				
	Brandschutzbelehrung im Betrieb				

	Hygieneschulung durch den Betrieb				
	Arbeitssicherheitsschulung durch den Betrieb				
	erste Hilfe Belehrung durch den Betrieb				
	Brandschutzübung durch den Betrieb				
	Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz				

Datum	Schulungsinhalt	Unterschrift Mitarbeiter	Unterschrift Verantwortlicher



**HERZLICH WILLKOMMEN ZUR**



**Arbeitssicherheits- Schulung für die  
Gastronomie**

**Über 40 000  
Verletzte in der  
Gastronomie pro  
Jahr- und das sind  
nur die Personen  
die den Unfall  
gemeldet haben.**

**Spätfolgen (z.B.  
Rückenprobleme  
etc sind nicht  
eingeschlossen)**



# Die häufigsten Unfallursachen:



- Schnitt- und Stichverletzungen
- Rutsch- & Sturzunfälle
- Verbrennungen
- Verätzungen durch Desinfektionsmittel
- Quetschungen und Prellungen
- Gefahr durch Stromschläge
- Rückenverletzungen durch falsches Heben

# Sie lernen heute etwas über:



- Brandschutz und Feuerlöscher
- Erste Hilfe vor Ort
- Persönliche Schutzausrüstung
- Notausgänge und Fluchtwege
- Warnhinweise und Beschilderungen
- Umgang mit Reinigungsmitteln
- Betriebsanweisungen
- Gefährdungsanalyse
- Unfallverhütung

# Brandschutz und Feuerlöscher



- Welche Maßnahmen kennen Sie um Brände zu verhindern?
- Kennen Sie den Umgang mit Ihren Feuerlöschsystemen? (Feuerlöscher/ Löschdecke/ Löschanlagen)
- Sind alle Löschsysteme einsatzbereit und geprüft?
- Sind alle Aushänge und Beschilderungen vorhanden und aktuell? Kennen Sie die Bedeutung?

**Rundgang durch den Betrieb**

# Erste Hilfe



- Welche Maßnahmen kennen Sie um Unfälle zu verhindern?
- Kennen Sie den Umgang mit Ihren Erste Hilfe Materialien? ( Einsatz Verbandsbuch?)
- Sind alle Materialien einsatzbereit und geprüft?
- Sind alle Aushänge und Beschilderungen vorhanden und aktuell?

**Rundgang durch den Betrieb**

# Kennen Sie ...?



- Den Ersthelfer vor Ort
- Die notwendigen Telefonnummern
- Den Inhalt dieser wichtigen Aushänge

### Notfall- und Alarmplan

 <b>Verhalten bei Unfällen</b> <b>Ruhe bewahren!</b> 1. Menschen vor Schaden bewahren 2. Verletzten versorgen 3. Rettungsdienst verständigen 4. Notruf verständigen 5. Notrufgespräch führen 6. Notruf beenden	 <b>Verhalten im Brandfall</b> <b>Ruhe bewahren!</b> 1. Menschen vor Schaden bewahren 2. Brand löschen 3. Notruf verständigen 4. Notrufgespräch führen 5. Notruf beenden	 <b>Weitere wichtige Not-Nummern</b> <b>Ruhe bewahren!</b> Notrufzentrale Polizei Feuerwehr Rettungsdienst Notarzt Gefahrenabwehr Kommunikationsbehörde Verkehrsbehörde Wasserbehörde Sonstige Behörden
---	---	---



### Erste Hilfe

#### Auffinden einer Person

**Wichtig!**

- Bei Unfällen
- Bei Krankheiten
- Bei Verletzungen

**Notruf**

- Notrufnummer wählen
- Notrufgespräch führen
- Notruf beenden



### Brände verhindern

Feuer, offenes Licht und Raucher verboten

#### Verhalten im Brandfall

Ruhe bewahren  
Brand melden

In Sicherheit bringen

Löschversuch unternehmen

- Gefährdete Personen evakuieren
- Gefährdete Personen evakuieren
- Gefährdete Personen evakuieren
- Gefährdete Personen evakuieren
- Gefährdete Personen evakuieren
- Gefährdete Personen evakuieren
- Gefährdete Personen evakuieren
- Gefährdete Personen evakuieren
- Gefährdete Personen evakuieren
- Gefährdete Personen evakuieren



# Persönliche Schutzausrüstung



- Schutzbrillen, Handschuhe, Thermojacken, Produkte für den Hautschutz und auch eine ordnungsgemäße Berufskleidung sollten von allen Mitarbeitern auch genutzt werden.
- Stellt der Arbeitgeber diese und gibt es Betriebsanleitungen bzw. Schulungen für den Einsatz, dann übernimmt der Mitarbeiter die Verantwortung, diese auch zu benutzen.



# Notausgänge und Fluchtwege



- Kennen Sie alle Notausgänge in Ihrem Betrieb?
- Kennen Sie den Sammelpunkt in Notfällen
- Sind alle Fluchttüren im Notfall zu öffnen?
- Sind alle Notausgänge und Fluchtwege ordnungsgemäß gekennzeichnet und nicht zugestellt bzw. versperrt?
- Kennen Sie den Flucht und Rettungsplan?

**Rundgang durch den Betrieb**

# Warnhinweise und Beschilderungen



Es gibt:

- Rettungszeichen (grün)
- Brandschutzzeichen/ Feuerwehrzeichen (rot)
- Verbotsszeichen (rot durchgestrichen)
- Gebotszeichen (blau)
- Warnzeichen u. Sicherheitskennzeichen (gelb)
- Desweiteren Prüfplaketten und Anweisungen

# Warnhinweise und Beschilderungen



Die Wichtigsten sehen so aus (ab 2014 neu)



# Warnhinweise und Beschilderungen



Die Wichtigsten sehen so aus (ab 2014 neu)



# Warnhinweise und Beschilderungen



Die Wichtigsten sehen so aus (ab 2014 neu)



# Warnhinweise und Beschilderungen



Die Wichtigsten sehen so aus (ab 2014 neu)



gastro-check24  
clean & save



gastro-check24  
clean & save



gastro-check24  
clean & save



gastro-check24  
clean & save



gastro-check24  
clean & save

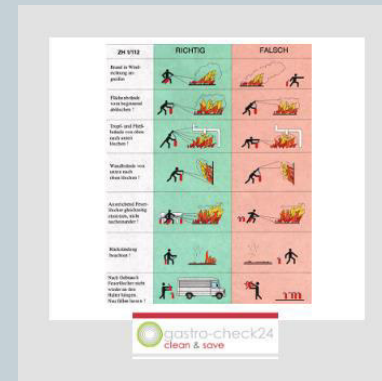


gastro-check24  
clean & save

# Warnhinweise und Beschilderungen



## Sonstige Aushänge, Plaketten und Anweisungen



# Umgang mit Reinigungsmitteln



- Jedes Reinigungsmittel hat seine Aufgabe und sollte auch nur dafür Verwendung finden
- Nutzen Sie Hebe- und Umfüllhilfen
- Mischen Sie niemals Reinigungsmittel
- Füllen Sie Reinigungsmittel nur in die dafür geeigneten Behälter
- Beachten Sie die Betriebsanweisungen
- Gehen Sie mit Reinigungsmitteln immer sorgsam um



# Betriebsanweisungen

(Gefahren, Schutzmaßnahmen, Verhaltensregeln, Erste Hilfe)



- rot oder orange
- Gefahrstoffe
- Reinigungsmittel
- Oft gibt es fertige Vorlagen
- Informationen auch über das Sicherheitsdatenblatt erhältlich

Nummer: 1		<b>BETRIEBSANWEISUNG</b>			
Datum:		gem. § 14 GefStoffV			
Bearbeiter/-in: Moritz Mustermann		Betrieb			
Verantwortlich: Max Mustermann					
Arbeitsbereich: Betrieb, Raum 3					
Arbeitsplatz / Tätigkeit: Flächendesinfektion					
<b>Gefahrstoffbezeichnung</b>					
<b>Desinfektionsmittel</b>					
Produkt: Muster Desinfektionsmittel		Farbe: farblos			
Form: flüssig					
Geruch: alkoholartig					
<b>Gefahren für Mensch und Umwelt</b>					
<b>Entzündlich</b> <b>Gefahr ernster Augenschäden</b> <b>Dämpfe können Schläfrigkeit und Benommenheit verursachen</b>					
<b>Schutzmassnahmen und Verhaltensregeln</b>					
Größere Mengen nicht in die Kanalisation gelangen lassen. Für ausreichende Lüftung sorgen.					
Nicht rauchen. Zündquellen fernhalten. Behälter nicht offen am Arbeitsplatz stehen lassen.					
<b>Verhalten im Gefahrfall</b>					
Die Substanz ist brennbar. Im Brandfall: Mit geeigneten Löschmitteln vorgehen (Wassersprühstrahl, CO <sub>2</sub> , Pulver).					
<b>Erste Hilfe</b>					
		<b>NOTRUF: 112</b>			
<b>Verunreinigte Kleidung ablegen</b>					
<b>Einatmen:</b>		Frischluff zuführen, bei Beschwerden Arzt aufsuchen. Verpackung oder Etikett vorzeigen.			
<b>Hautkontakt:</b>		Bei richtiger Anwendung keine Beschwerden.			
<b>Augenkontakt:</b>		Augen bei geöffnetem Lidspalt mehrere Minuten unter fließendem Wasser abspülen. Sofort Augenarzt aufsuchen! Verpackung oder Etikett vorzeigen.			
Kleine Mengen mit viel Wasser wegspülen. Behälter gut ausspülen, wie Hausmüll entsorgen.					
<b>Zusätzlich beachten</b>					
<b>Wassergefährdender Stoff (WGK 1)</b> Nicht in Kanalisation gelangen lassen.					

# Betriebsanweisungen

(Gefahren, Schutzmaßnahmen, Verhaltensregeln, Erste Hilfe)



- blau
- Maschinen u. Geräte
- Oft gibt es fertige Vorlagen, die individuell angepaßt werden müssen
- Informationen auch über Betriebsanleitung erhältlich

Nummer: <b>Betriebsanweisung</b>	
Datum:	
Verantwortlich: <b>Fleischwölfe</b>	
Arbeitsplatz/Tätigkeitsbereich:	
<b>1. Anwendungsbereich</b>	
Diese Betriebsanweisung gilt für die Benutzung von Fleischwölfen.	
<b>2. Gefahren für Mensch und Umwelt</b>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Schneidefahrer beim Hineingreifen in rotierendes Kreuzmesser am Auslauf (z. B. Schnittverletzungen an Händen bzw. Fingern oder Abscheren der Finger)</li><li>• Gefahr des Abscherens der Finger oder der Hand oder des Unterarmes an den Einzugsstellen der Arbeitsschnecke</li></ul>
<b>3. Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Täglich vor Arbeitsbeginn:<ul style="list-style-type: none"><li>• Kontrolle, ob die Schutzplatte über dem Einflüsschacht fest angebracht ist</li><li>• Durch Anheben der Schutzhaube am Wolfsgehäuse um max. 50 mm muss der Fleischwolf abschalten</li><li>• Kontrolle, ob ein Stopfer vorhanden ist</li></ul></li><li>• Beim Betrieb:<ul style="list-style-type: none"><li>• Nur mit ordnungsgemäß eingesetztem Messersatz mit Lochscheibe in Betrieb nehmen</li><li>• Lochscheiben mit mehr als 13 mm Lochdurchmesser nur mit zusätzlichem Auslaufschutz verwenden</li><li>• Material mit passendem Stopfer (Original) der Wolfsschnecke zuführen</li><li>• Zum Abstreifen von Fleisch am Auslauf die Maschine ausschalten. Stillstand abwarten</li><li>• Arbeitsplatz sauber und trocken halten (damit rutschsichere Standfläche vorhanden)</li></ul></li><li>• Beim Reinigen:<ul style="list-style-type: none"><li>• Maschine ausschalten, Stillstand abwarten und Hauptstromzufuhr unterbrechen (Netzstecker ziehen)</li><li>• Zum Ausbau des Schneidsatzes und der Arbeitsschnecke vorhandene Ausstoßvorrichtung bzw. Ausziehgerät verwenden</li><li>• Reinigungsplan des Herstellers bzw. eigenen Reinigungsplan einhalten</li><li>• Bei Einbau des Schneidsatzes richtige Reihenfolge beachten</li></ul></li></ul>	
<b>4. Verhalten bei Störungen</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Gerät bei Störungen, untypischen Geräuschen oder Verdacht auf Beschädigungen nicht weiter benutzen und den Verantwortlichen informieren</li></ul>	
<b>5. Erste Hilfe</b>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ruhe bewahren</li><li>• Gerät stillsetzen</li><li>• Ersthelfer heranziehen</li><li>• Notruf: 112</li><li>• Unfall melden</li></ul>
<b>6. Instandhaltung</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Instandsetzung nur durch hierzu beauftragte fachkundige Personen bzw. Fachfirmen</li></ul>	
Datum:	Unterschrift:
Nächster	Unternehmer/Geschäftsleitung
Überprüfungstermin:	

# Betriebsanweisungen

(Gefahren, Schutzmaßnahmen, Verhaltensregeln, Erste Hilfe)

- pink
- Tätigkeiten und Handlungen
- Individuell auf eigene Bedürfnisse anfertigen
- Z.B. Verhalten im Kühlhaus oder Verhalten bei Warenannahme

Nummer: <b>Betriebsanweisung</b>	
Datum:	
Verantwortlich: <b>Hautschutzmaßnahmen</b>	
Arbeitsplatz / Tätigkeitsbereich:	
<b>1. Anwendungsbereich</b>	
Diese Betriebsanweisung gilt für alle Beschäftigten mit hautgefährdender Tätigkeit.	
<b>2. Gefahren für Beschäftigte</b>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beruflich bedingte Hauterkrankungen können z. B. bei folgenden Tätigkeiten auftreten:</li><li>• Umgang bzw. Kontakt mit haut belastenden Stoffen, z. B. Reinigungsmitteln</li><li>• Regelmäßiger Umgang bzw. Kontakt mit Wasser oder Nässe im Sinne einer Feuchtarbeit über zwei Stunden</li><li>• Längeres Tragen von feuchtigkeitsdichten Handschuhen über zwei Stunden</li><li>• Häufiges und intensives Reinigen bzw. Desinfizieren der Hände über einen längeren Zeitraum</li><li>• Mechanische Überlastung, Verletzung (z. B. Schnitt, Schürfung) oder thermische Überlastung (z. B. Verbrennung oder Erfrierung)</li></ul> <p>Kleine, zunächst unbedeutend erscheinende Schädigungen / Verletzungen der Haut können zu „Eintrittsporten“ für andere Einwirkungen werden (z. B. Chemikalien, Bakterien, Allergene).</p>
<b>3. Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Hautschutzmittel und Schutzhandschuhe sind entsprechend dem am Waschplatz aushängenden Hautschutz- und Hygieneplan anzuwenden.</li><li>• Die Kombination von Händereinigung und Händedesinfektion ist möglichst zu vermeiden.</li><li>• Bei Verschmutzung der Hände: Reinigung mit Seife.</li><li>• Falls aus hygienischen Gründen erforderlich: Händedesinfektion.</li></ul>	
<b>4. Verhalten bei sich abzeichnenden Hautschäden</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bei den ersten Anzeichen einer Hautschädigung (z. B. Rötung, Schuppung, Juckreiz) durch die Arbeit ist der Betriebsarzt / die Fachkraft für Arbeitssicherheit zu informieren.</li><li>• Entsprechend der hygienischen Anforderungen am Arbeitsplatz sind ggf. weitere Maßnahmen zu ergreifen (z. B. flüssigkeitsdichte Abdeckung einer kleinen Wunde).</li></ul>	
<b>5. Verhalten bei Unfällen; Erste Hilfe</b>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Entsprechend der Verletzungsart erforderliche Erste Hilfe durchführen, Dokumentation im Verbandsbuch und bei Erfordernis an D-Arzt weiterleiten.</li></ul>
Datum:	Unterschrift:
Nächster Überprüfungstermin:	Unternehmer / Geschäftsleitung
Dieser Entwurf muss durch arbeitsplatz- und tätigkeitsbezogene Angaben ergänzt werden.	

# Gefährdungsanalyse



Ähnlich wie beim HACCP soll man hier Gefahrenpunkte im Betrieb erkennen, beschreiben, Maßnahmen einleiten und kontrollieren.

Diese Dokumentation muss im Betrieb vorliegen!

Helfen Sie dabei und informieren Sie Ihren Chef über jede Gefahrenquelle.

# Verantwortung



- Sie sind die Augen und Ohren im Betrieb. Alle Umstände, die es nicht möglich machen sicherheitstechnisch einwandfrei zu arbeiten, müssen bei dem Verantwortlichen unverzüglich gemeldet werden.
- Melden Sie jeden Defekt und jede mögliche Gefahrenstelle
- Nehmen Sie Ihren Arbeitgeber in die Pflicht sofort zu handeln

# Unfallverhütung und Anweisungen



- Messer müssen in einem guten Zustand und scharf geschliffen sein.
- Reinigen Sie die Messer sofort nach getaner Arbeit und werfen Sie die Messer nicht ins Spülbecken.
- Legen Sie die Messer in geeignete Ablageeinrichtung z.B. magnetische Leisten, Haltebügel oder Messertaschen.
- Haken für Fleisch (S-Haken) dürfen nur an einem Ende spitz sein, alle anderen Haken, die nicht zum Aufspießen von Fleisch dienen, müssen stumpf sein.
- Zettel bzw. Bonspießer müssen so beschaffen sein, dass Stichverletzungen vermieden werden, z.B. bestehend aus flexiblem Kunststoff, als Bonbrett oder Klemmleiste.

# Unfallverhütung und Anweisungen



- Beim Umgang mit Küchenmaschinen und Aufschnittmaschinen benutzen Sie immer die dazugehörigen Schutzeinrichtungen.
- Prüfen Sie die Schutzeinrichtung auf Funktionstüchtigkeit.
- Greifen Sie nie in die laufende Maschine!
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, beim Reinigen der Maschinen.
- Entsorgen Sie zerbrochene Glas- bzw. Porzellanscherben niemals mit den Händen, sondern benutzen Sie Kehrblech und Handfeger.

# Unfallverhütung und Anweisungen



- Der Fußboden muss in jedem Arbeitsbereich über eine ausreichende Rutschhemmung (auch Abflüsse) verfügen.
- Sorgen Sie für die sofortige Reinigung des Fußboden.
- Tragen Sie arbeitsplatzgerechtes Schuhwerk, das vorn geschlossen ist, eine rutschhemmende Sohle hat, mit einem Fersenriemen versehen ist und keinen hohen Absatz hat (siehe persönliche Schutzausrüstung).
- Halten Sie Ordnung in der Küche. Räumen Sie die gebrauchten Gegenstände nach getaner Arbeit wieder an den dafür vorgesehenen Platz.



# Unfallverhütung und Anweisungen



- Gehen Sie vorsichtig beim Benutzen von Friteusen, Öfen und Herden um.
- Gießen Sie niemals Wasser in heißes Fett.
- Achten Sie beim Transport von heißen Gefäßen oder Behälter darauf, dass der Inhalt nicht über den Rand schwappen kann, benutzen Sie immer Kochlappen oder Geschirrtücher als Schutz.
- Die Behältnisse in denen sich die Reinigungsmittel befinden, sind ausreichend zu kennzeichnen.
- Reinigungsmittel sind nur in Behälter aufzubewahren, durch deren Form und / oder Bezeichnung der Inhalt nicht mit Lebensmitteln verwechselt werden kann.

# Unfallverhütung und Anweisungen



- Regale müssen standfest auf ebenen Boden aufgestellt sein.
- Die Regale sollten an der Wand stehen.
- Die Gänge zwischen den Regalen zum Be- und Entladen von Hand sollten mindestens 0,75 m breit sein.
- Die Regale dürfen nicht überladen werden.
- Fahren Sie vorsichtig mit Hand- und Sackkarren und Servierwagen und verletzen Sie nicht Ihre Mitarbeiter.
- Benutzen Sie geeignete Transportwagen für sperrige Güter.

# Unfallverhütung und Anweisungen



- Reparieren Sie defekte elektrische Geräte nicht selbst, kennzeichnen Sie dieses als "defekt".
- Vorsicht mit Wasser und nassen Händen in der Nähe von elektrischen Geräten.
- Alle Abzweigdosen müssen isoliert abgedeckt sein.
- Das Leitungsmaterial muss den Raumverhältnissen entsprechen (Feuchtigkeit, Nässe, Wärme, chemische Einflüsse) und vor mechanischen Beschädigungen geschützt sein.
- Stromkabel sachgemäß verlegen und nicht auf Verkehrs- und Arbeitswege.

# Fazit



- Arbeitssicherheit und Arbeitsschutz gehen alle Mitarbeiter an. Es ist Ihre Gesundheit und es geht wieder um die Übernahmen von Verantwortung. Durch Betriebsanweisungen werden diese Verantwortungen auf Sie übertragen.
- Halten Sie immer Ohren und Augen auf und informieren Sie Ihren Arbeitgeber wenn etwas defekt ist oder etwas gefährlich werden könnte.

# Ihr Lohn?



- Ein sicherer Betrieb und die Zusage, dass auch in Zukunft weniger passieren kann
- Gesunde und arbeitsfähige Kollegen, die Sie somit weiter unterstützen können
- Gelebte Arbeitssicherheit erhöht auch den Hygienestandard und verbessert Arbeitsabläufe
- Sicherheit, die Ihre Motivation erhöhen wird
- Weniger Verletzte stimmen auch den Chef froh

# Test Arbeitssicherheit



**Kreuzen Sie die richtigen Antworten erkennbar an. Mehrfachlösungen sind möglich**

## Müssen Betriebsanweisungen erstellt werden?

- a) Nicht nötig, die Mitarbeiter kennen auch so alle Gefahren
- b) Betriebsanweisungen sind Pflicht und liegen für alle MA geordnet im Büro
- c) Die Betriebsanweisungen müssen im Küchenbereich hängen (am besten am Gefahrenort)

## Müssen Gefährdungsbeurteilungen erstellt werden?

- a) Das ist nicht unbedingt nötig, wir schulen regelmäßig alle Mitarbeiter
- b) Die Gefährdungsbeurteilung ist notwendig für u.a. für die Erstellung der Betriebsanweisungen
- c) Eine Gefährdungsbeurteilung muss man erst ab 10 MA erstellen

## Woran erkennt man die neue Beschilderung nach der ASR 1.3?

- a) An der neuen Farbgestaltung der Notfallzeichen
- b) An z.B. den neu zugefügten Flammen an Brandschutzzeichen
- c) An z.B. den abgerundeten Gliedmaßen an den Piktogramm Figuren der Fluchtwegzeichen

## Wie oft müssen ortsveränderbare elektrische Geräte geprüft und gesiegelt werden?

- a) Nach der Garantiezeit jedes Jahr durch eine Fachkraft
- b) Nach der Garantiezeit alle zwei Jahre durch eine Fachkraft
- c) Alle 6 (bei Auffälligkeiten) bis 12 (Normalfall) Monate durch eine Fachkraft

## Wie müssen Fußbodenbeläge in Küchen beschaffen sein?

- a) Auf jeden Fall muss der Fußboden gefliest sein
- b) Die Fußböden müssen leicht zu reinigen und wasserundurchlässig sein
- c) Die Fußböden müssen trittsicher und rutschhemmend sein

## Wie müssen Beleuchtungsanlagen in Produktionsräumen beschaffen sein?

- a) Die Produktionsräume dürfen nicht zu dunkel sein (min 200 Lux)
- b) Die Lampen benötigen einen Splitterschutz
- c) Kühlräume dürfen seit Neustem nur mit LEDs beleuchtet werden

# Test Arbeitssicherheit



**Kreuzen Sie die richtigen Antworten erkennbar an. Mehrfachlösungen sind möglich**

## Wird ein spezieller Fettbrandlöscher benötigt?

- a) Nur zwingend, wenn mit Fritteusen gearbeitet wird (ab 50 Ltr 3 Löscher oder Löschanlage)
- b) Ein Fettbrandlöscher ist immer sinnvoll, weil er auch für andere Brände eingesetzt werden kann
- c) Ein Fettbrandlöscher ist nicht notwendig, wenn eine Löschdecke vorhanden ist

## Müssen Schutzbrillen in Küchen getragen werden?

- a) Das kann jeder MA selbst entscheiden. Im Notfall zahlt halt die Unfallkasse
- b) Die Unfallkasse wird einen Unfall prüfen und kann Zahlungen bei Nichtgebrauch verweigern
- c) Der Arbeitgeber muss die Schutzausrüstung stellen und den Gebrauch unterweisen

## Wofür gibt es ein Verbandsbuch?

- a) Damit man erkennen kann wann der Verbandskasten aufgefüllt werden muss
- b) Damit evtl.. Spätfolgen bei Verletzungen besser nachvollzogen werden können
- c) Damit die Mitarbeiter lernen vorsichtiger und umsichtiger zu arbeiten

## Dürfen Reinigungsmittel in Küchen gelagert werden

- a) Nur die, die man täglich braucht
- b) Nur in einem extra verschlossenem Schrank
- c) Nie, dafür muss ein extra Raum für eingerichtet werden

## Muss ein Ersthelfer ausgebildet werden?

- a) Nicht unbedingt, wenn nur ein Arbeitnehmer anwesend ist (z.B. Imbisswagen)
- b) Ab 20 MA müssen 10% der anwesenden MA als Ersthelfer ausgebildet werden
- c) Ab 2-20 MA muss ein Ersthelfer vor Ort sein

## Wie oft müssen MA zum Thema Brandschutz im Betrieb geschult werden?

- a) Vor dem ersten Arbeitstag, danach alle sechs Monate
- b) Vor dem ersten Arbeitstag, danach jährlich
- c) Alle 12 Monate

## Lösungen

### Müssen Betriebsanweisungen erstellt werden?

- a) Nicht nötig, die Mitarbeiter kennen auch so alle Gefahren
- b) Betriebsanweisungen sind Pflicht und liegen für alle MA geordnet im Büro
- c) Die Betriebsanweisungen müssen im Küchenbereich hängen (am besten am Gefahrenort)

### Müssen Gefährdungsbeurteilungen erstellt werden?

- a) Das ist nicht unbedingt nötig, wir schulen regelmäßig alle Mitarbeiter
- b) Die Gefährdungsbeurteilung ist notwendig für u.a. für die Erstellung der Betriebsanweisungen
- c) Eine Gefährdungsbeurteilung muss man erst ab 10 MA erstellen

### Woran erkennt man die neue Beschilderung nach der ASR 1.3?

- a) An der neuen Farbgestaltung der Notfallzeichen
- b) An z.B. den neu zugefügten Flammen an Brandschutzzeichen
- c) An z.B. den abgerundeten Gliedmaßen an den Piktogramm Figuren der Fluchtwegzeichen

### Wie oft müssen ortsveränderbare elektrische Geräte geprüft und gesiegelt werden?

- a) Nach der Garantiezeit jedes Jahr durch eine Fachkraft
- b) Nach der Garantiezeit alle zwei Jahre durch eine Fachkraft
- c) Alle 6 (bei Auffälligkeiten) bis 12 (Normalfall) Monate durch eine Fachkraft

### Wie müssen Fußbodenbeläge in Küchen beschaffen sein?

- a) Auf jeden Fall muss der Fußboden gefliest sein
- b) Die Fußböden müssen leicht zu reinigen und wasserundurchlässig sein
- c) Die Fußböden müssen trittsicher und rutschhemmend sein

### Wie müssen Beleuchtungsanlagen in Produktionsräumen beschaffen sein?

- a) Die Produktionsräume dürfen nicht zu dunkel sein (min 200 Lux)
- b) Die Lampen benötigen einen Splitterschutz
- c) Kühlräume dürfen seit Neustem nur mit LEDs beleuchtet werden



## Lösungen

### Wird ein spezieller Fettbrandlöscher benötigt?

- a) Nur zwingend, wenn mit Fritteusen gearbeitet wird (ab 50 Ltr 3 Löscher oder Löschanlage)
- b) Ein Fettbrandlöscher ist immer sinnvoll, weil er auch für andere Brände eingesetzt werden kann
- c) Ein Fettbrandlöscher ist nicht notwendig, wenn eine Löschdecke vorhanden ist

### Müssen Schutzbrillen in Küchen getragen werden?

- a) Das kann jeder MA selbst entscheiden. Im Notfall zahlt halt die Unfallkasse
- b) Die Unfallkasse wird einen Unfall prüfen und kann Zahlungen bei Nichtgebrauch verweigern
- c) Der Arbeitgeber muss die Schutzausrüstung stellen und den Gebrauch unterweisen

### Wofür gibt es ein Verbandsbuch?

- a) Damit man erkennen kann wann der Verbandskasten aufgefüllt werden muss
- b) Damit evtl.. Spätfolgen bei Verletzungen besser nachvollzogen werden können
- c) Damit die Mitarbeiter lernen vorsichtiger und umsichtiger zu arbeiten

### Dürfen Reinigungsmittel in Küchen gelagert werden

- a) Nur die, die man täglich braucht
- b) Nur in einem extra verschlossenem Schrank
- c) Nie, dafür muss ein extra Raum für eingerichtet werden

### Muss ein Ersthelfer ausgebildet werden?

- a) Nicht , wenn nur ein Arbeitnehmer anwesend ist (z.B. Imbisswagen)
- b) Ab 20 MA müssen 10% der anwesenden MA als Ersthelfer ausgebildet werden
- c) Ab 2-20 MA muss ein Ersthelfer vor Ort sein

### Wie oft müssen MA zum Thema Brandschutz im Betrieb geschult werden?

- a) Vor dem ersten Arbeitstag, danach alle sechs Monate
- b) Vor dem ersten Arbeitstag, danach jährlich
- c) Alle 12 Monate

**HERZLICH WILLKOMMEN ZUR**



**Hygiene- Schulung für die  
Gastronomie**

# Was motiviert Sie ???



- Ich arbeite lieber in einem sauberen, als in einem schmutzigen Betrieb
- Ich mag keine Gastreklamationen
- Hygiene gibt mir Sicherheit beim Verkauf
- Hygiene verbessert Arbeitsabläufe und schafft so Zeit
- Ermahnungen durch den Chef oder Kontrolleure werden vermieden

**Ich weiß, dass  
ich hier  
Verantwortung  
übertragen  
bekommen habe  
und dafür auch  
Konsequenzen  
tragen muss.**



# Sie lernen heute etwas über:



- HACCP (Sinn und Inhalt)
- Umgang mit Check- und Reinigungslisten
- Persönliche Hygiene
- Wareneingangskontrolle
- Lagerung von Lebensmitteln
- Kritische Lebensmittel
- Umgang und Verarbeitung von Lebensmitteln

# Sie lernen heute etwas über:



- Reinigung von Geräten
- Reinigung von Oberflächen
- Reinigungsmittel
- Bauliche Beschaffenheit/ Zustand der Einrichtung
- Umgang mit Müll
- Schädlingsbefall
- Übernahme von Verantwortung
- Folgen von Fehlern und Fahrlässigkeit



**Wer oder was ist  
HACCP, was  
gehört dazu und  
welchen Sinn  
macht es?**



# HACCP:



Das HACCP System soll Produkteigenschaften, Temperaturen, Lagerung, Zubereitung und Ausgabe an den Endverbraucher sicherstellen und dokumentieren. Also vom Produzenten (z.B. Bauern) über den Lieferanten, über die Küche bis zum Service beim Gast.

## WARUM?

Damit, wenn etwas schief geht, ein Verantwortlicher gefunden werden kann. Die Beweislast liegt bei Ihnen.



Warum sind  
Aushänge,  
Listen und  
Rückstell-  
proben in der  
Gastronomie  
so wichtig?



# Das sind Ihre Beweise:



Ein Gast kommt zu Ihnen und sagt, dass er drei Tage im Krankenhaus war, nur weil er durch Ihren Fisch eine Lebensmittelvergiftung erlitten hat.

Wie wollen Sie das Gegenteil ohne Beweismittel beweisen? Eine Rückstellprobe ist ein geeignetes Mittel, aber auch die Dokumentation von Wareneingangstemperatur, Lagertemperatur, Zubereitung und Ausgabe gehören mit dazu.

**SIE MÜSSEN DEN SCHWARZEN PETER ABGEBEN !!!**

Ob es letztendlich am Produzenten, am Lieferanten oder an etwas Anderem gelegen hat, klärt das entsprechende Amt.



**Was gehört für  
Sie zur  
persönliche  
Hygiene?**



# Persönliche Hygiene



- Regelmäßiges waschen, duschen, Zähneputzen
- Saubere und gepflegte Hände
- Kein Schmuck im Produktionsbereich
- Ordentliche saubere komplette Berufskleidung
- Kopfbedeckung tragen
- Ordnungsgemäße Wundabdeckung
- Kein Nagellack, dezente Schminke und Parfüm
- Niesen in ein Papiertuch oder Oberarm



## Was gehört für Sie zur Wareneingangs- kontrolle



# Wareneingangskontrolle :



- Zeit nehmen !!!
- Temperaturkontrolle (stichprobenartig)
- Sensorische Prüfung gerade bei kritischen LM
- Kontrolle der Kühlkette (Reif/ Ausdruck)
- Sind die Lieferbehälter sauber?
- Kontrollieren Sie das Lieferfahrzeug
- **BEI VERSTÖSSEN UNBEDINGT DIE WARE ZURÜCKGEBEN-** Sie unterschreiben, Sie haben die Verantwortung

**Welche  
Gegebenheiten  
beeinflussen die  
Haltbarkeit und  
Qualität von  
Lebensmitteln ?**





# Lagerkontrolle:



- Lebensmittel müssen bei der richtigen Temperatur gelagert werden
- Ein MHD bzw. Einlagerungsdatum ist gerade bei selbst produzierten LM wichtig.
- Trennung der Warengruppen (abgedeckt)
- Keine Bodenlagerung
- First in- first out
- Lagerung nur in dafür vorgesehenen Behältern
- Besondere Sorgfalt bei kritischen LM



Was sind  
kritische  
Lebensmittel  
und warum  
muss hier  
besondere  
Sorgfalt  
eingehalten  
werden?



# Kritische Lebensmittel:



- Frischer Fisch (Lagertemperatur bis 2°C)
- Frische Eier (Lagertemperatur 5-8° C)
- Frisches Hackfleisch (Lagertemperatur 4° C)
- Frisches Geflügel (Lagertemperatur 4° C)
- Frisches Fleisch (Lagertemperaturen 5-8°C)
- Frische Sahne & Cremes (Lagertemperatur 7°C)
  
- Alle anderen Besonderheiten und Anweisungen sind aushangpflichtig.

**Weitere  
Maßnahmen im  
Umgang mit  
Lebensmitteln,  
damit diese  
hygienisch  
einwandfrei  
verarbeitet  
werden können ?**



# Umgang mit Lebensmitteln



- Temperaturkontrollen (Lieferung, Lagerung, Zubereitung, Ausgabe, Service)
- Sauberkeit (Arbeitsfläche, Arbeitswerkzeug, Serviermaterialien)
- Nur einwandfreie, frische Produkte verwenden
- Zubereitung nur nach Vorgaben oder Rezepturen
- Einhaltung aller Betriebsanweisungen



Warum müssen  
Gerätschaften,  
Messer,  
Schneidbretter und  
Arbeitsoberflächen  
regelmäßig  
gereinigt und  
desinfiziert  
werden?



# Reinigung von Geräten



- Kreuzkontamination (verschiedene Lebensmittel beeinflussen sich negativ)
- Einhaltung der Warengruppentrennung
- Gerätschaften nur nach Bestimmung benutzen (Bsp: Messer zur Kartonzerkleinerung)
- Alle Gerätschaften müssen nach jeder Anwendung gereinigt und nach Wechsel des Einsatzgebietes auch desinfiziert werden (Sprühdesinfektionsmittel oder Spülmaschine)

# Reinigung von Arbeitsoberflächen



- Kreuzkontamination (verschiedene Lebensmittel beeinflussen sich negativ)
- An jedem Arbeitsplatz sollte ein Eimer mit Desinfektionsmittel und Spüllappen stehen (Farbtrennung wäre wünschenswert)
- Alle Oberflächen müssen nach jedem Arbeitsgang gereinigt und nach Wechsel des Einsatzgebietes auch desinfiziert werden (Sprühdesinfektionsmittel-Einwirkzeit beachten)





**Warum ist der vorgeschriebene Umgang mit Reinigungsmitteln so wichtig?**





# Umgang mit Reinigungsmitteln



- Jedes Reinigungsmittel hat seine Aufgabe und sollte auch nur dafür Verwendung finden
- Der Dosieranleitung ist Folge zu leisten. Kontrollieren Sie auto. Dosiereinrichtungen
- Beachten Sie die Einwirkzeit
- Gehen Sie mit Reinigungsmitteln immer sorgsam um. Sie sind in falschen Händen gefährlich, kosten viel Geld und belasten die Umwelt

**Was haben Sie  
mit dem  
baulichen  
Zustand und mit  
der  
Beschaffenheit  
von  
Gegenständen zu  
tun?**



# Verantwortung für das Inventar



- Sie sind die Augen und Ohren im Betrieb. Alle baulichen Umstände, die es nicht möglich machen hygienisch einwandfrei zu arbeiten, müssen bei dem Verantwortlichen unverzüglich gemeldet werden
- Nehmen Sie Ihren Arbeitgeber in die Pflicht sofort zu handeln

**Was und warum  
wird in Ihrem  
Betrieb an Müll  
getrennt?**



# Mülltrennung

- Eine ordnungsgemäße Mülltrennung ist gesetzlich vorgeschrieben
- Die Müllvermeidung sollte oberstes Gebot sein & beginnt somit mit der Auswahl der Lieferanten
- Die Mülltrennung beginnt bei der Warenannahme, geht über die Produktion bis letztendlich zur Mülltonne
- Müllmanagement bringt wirtschaftliche Vorteile und verbessert Arbeitsabläufe

**Ist Schädlings-  
bekämpfung in  
Ihrem Betrieb  
nur was für den  
Profi?**



# Schädlingsbekämpfung



- Schädlingsbekämpfung sollte vom Profi übernommen werden, fängt aber auch bei der Verhinderung an.
- Insektenschutzgitter sind Pflicht
- Vermeiden Sie jegliche Art von Hohlräumen
- Eingangstüren sollten immer verschlossen sein
- Augen und Ohren auf- jede Früherkennung hilft schnell zu Handeln

# Fazit



- Als Mitarbeiter in einem gastronomischen Betrieb haben Sie auch die Verantwortung übernommen, hygienisch einwandfrei zu arbeiten.
- Lesen Sie pflichtbewusst alle Betriebsanweisungen und Aushänge
- Füllen Sie alle Checklisten sorgsam aus
- Unterstützen Sie bei diesem wichtigem Thema Ihre Kollegen und Ihren Chef



# Ihr Lohn?



- Ein ordentlicher, sauberer Betrieb auf den Sie stolz sein können
- Weniger Gastreklamationen
- Sicherheit durch mehr Wissen
- Verbesserte Arbeitsumstände, die mittelfristig Ihre Zeit sparen werden
- Weniger Stress mit Ihrem Chef und bei Hygienekontrollen

**Kreuzen Sie die richtigen Antworten erkennbar an. Mehrfachlösungen sind möglich**

**Warum müssen Temperatur- Checklisten im Lagerbereich geführt werden ?**

- a) Weil unterschiedliche Lebensmittel bei unterschiedlichen Temperaturen gelagert werden
- b) Weil die Kühlkette nicht unterbrochen werden darf
- c) Weil so Temperaturunregelmäßigkeiten und Abweichungen auffallen

**Wie und warum müssen Rückstellproben genommen werden**

- a) Rückstellproben dienen als Nachweis und somit zum Eigenschutz
- b) Die Aufbewahrungsfrist beträgt 5 Tage, die Mindestmenge 125g
- c) Rückstellproben bei "außer Haus Buffets" müssen nicht genommen werden

**Wie hoch ist die Anlieferungs- und Lagertemperatur bei frischem Fisch**

- a) Maximal 2° C (z.B. auf schmelzendem Eis)- Kühlkette darf nicht unterbrochen werden
- b) Beim Auftauen im Küchenbereich muß das Tauwasser abfließen können
- c) Anlieferung kann in Ausnahmefällen kurzfristig auch bis zu 7° C betragen

**Warum müssen gerade selbst produzierte Lebensmittel beschriftet werden**

- a) Damit man diese in Warengruppen sortieren kann
- b) Damit jeder weiß wann diese eingelagert wurden
- c) Damit jeder erkennt, wie lange die Lebensmittel haltbar sind

**Wie oft muß bei regelmäßiger Benutzung der Fritteuse das Fett gereinigt und gewechselt werden**

- a) Die groben Trübstoffe müssen durch tägliches Filtern entfernt werden
- b) Als Richtwert werden max. 20 Std Betriebsdauer vor jedem Fettwechsel empfohlen
- c) Das erkennt man an der Farbe, Geruch und der Schaumbildung

**Sind Kopfbedeckungen in gewerblichen Produktionsküchen pflicht**

- a) Eigentlich schon, aber bei kurzen Haaren sagt keiner was
- b) Kopfbedeckungen sind pflicht- auch lange Haare müssen komplett abgedeckt werden
- c) Kopfbedeckungen werden nur empfohlen- in Kochsendungen trägt auch keiner eine

**Kreuzen Sie die richtigen Antworten erkennbar an. Mehrfachlösungen sind möglich**

## Müssen Fenster im Produktionsbereich mit einem Insektenschutzgitter ausgestattet werden

- a) Nicht nötig, wenn Fenster nur zum Lüften "gekippt" werden
- b) Alle sich öffnenden Fenster müssen gegen Ungezieferfall geschützt werden
- c) Nur die Fenster, die auch zum Lüften geöffnet werden

## Darf in der Küche Schmuck getragen werden

- a) Nein, nur der Ehering darf getragen werden
- b) Nein grundsätzlich darf kein Schmuck getragen werden
- c) Aus hygienischer Sicht sind nur Ringe, Uhren und Armreifen verboten

## Wie lange muss Geflügel aus hygienischer Sicht gegart werden

- a) Die Garkerntemperatur muss 3 Min bei 80° C gehalten werden
- b) Die Garkerntemperatur muss 10 Min bei 70° C gehalten werden
- c) Die Garkerntemperatur muss 12 Min bei 65° C gehalten werden

## Warum müssen Arbeitsanweisungen zum Thema Hygiene von allen MA unterschrieben werden?

- a) Damit man nachvollziehen kann, wer diese gelesen hat
- b) Damit die MA bei Problemen nicht sagen können: "das hat mir kein Mensch gesagt"
- c) Die unterschriebene Anweisung überträgt oft die Verantwortung auf den Mitarbeiter

## Wann und wie oft müssen MA nach dem Infektionsschutzgesetz geschult werden

- a) Die Erstbelehrung erfolgt durch das Gesundheitsamt, danach jedes Jahr
- b) Nach der Erstbelehrung nochmal vor Arbeitsantritt, danach alle zwei Jahre
- c) Nach der Erstbelehrung alle zwei Jahre

## Wann und wie oft müssen MA eine Hygieneschulung im Betrieb absolvieren

- a) Vor dem ersten Arbeitstag, danach alle zwei Jahre
- b) Vor dem ersten Arbeitstag, danach jedes Jahr
- c) Vor dem ersten Arbeitstag, danach "lernig bei doing"

## Lösungen

### Warum müssen Temperatur- Checklisten im Lagerbereich geführt werden ?

- a) Weil unterschiedliche Lebensmittel bei unterschiedlichen Temperaturen gelagert werden
- b) Weil die Kühlkette nicht unterbrochen werden darf
- c) Weil so Temperaturunregelmäßigkeiten und Abweichungen auffallen

### Wie und warum müssen Rückstellproben genommen werden

- a) Rückstellproben dienen als Nachweis und somit zum Eigenschutz
- b) Die Aufbewahrungsfrist beträgt 5 Tage, die Mindestmenge 125g
- c) Rückstellproben bei "außer Haus Buffets" müssen nicht genommen werden

### Wie hoch ist die Anlieferungs- und Lagertemperatur bei frischem Fisch

- a) Maximal 2° C (z.B. auf schmelzendem Eis)- Kühlkette darf nicht unterbrochen werden
- b) Beim Auftauen im Küchenbereich muß das Tauwasser abfließen können
- c) Anlieferung kann in Ausnahmefällen kurzfristig auch bis zu 7° C betragen

### Warum müssen gerade selbst produzierte Lebensmittel beschriftet werden

- a) Damit man diese in Warengruppen sortieren kann
- b) Damit jeder weiß wann diese eingelagert wurden
- c) Damit jeder erkennt, wie lange die Lebensmittel haltbar sind

### Wie oft muß bei regelmäßiger Benutzung der Fritteuse das Fett gereinigt und gewechselt werden

- a) Die groben Trübstoffe müssen durch tägliches Filtern entfernt werden
- b) Als Richtwert werden max. 20 Std Betriebsdauer vor jedem Fettwechsel empfohlen
- c) Das erkennt man an der Farbe, Geruch und der Schaumbildung

### Sind Kopfbedeckungen in gewerblichen Produktionsküchen pflicht

- a) Eigentlich schon, aber bei kurzen Haaren sagt keiner was
- b) Kopfbedeckungen sind pflicht- auch lange Haare müssen komplett abgedeckt werden
- c) Kopfbedeckungen werden nur empfohlen- in Kochsendungen trägt auch keiner eine

## Lösungen

### Müssen Fenster im Produktionsbereich mit einem Insektenschutzgitter ausgestattet werden

- a) Nicht nötig, wenn Fenster nur zum Lüften "gekippt" werden
- b) Alle sich öffnenden Fenster müssen gegen Ungezieferneinfall geschützt werden
- c) Nur die Fenster, die auch zum Lüften geöffnet werden

### Darf in der Küche Schmuck getragen werden

- a) Nein, nur der Ehering darf getragen werden
- b) Nein grundsätzlich darf kein Schmuck getragen werden
- c) Aus hygienischer Sicht sind nur Ringe, Uhren und Armreifen verboten

### Wie lange muss Geflügel aus hygienischer Sicht gegart werden

- a) Die Garkerntemperatur muss 3 Min bei 80° C gehalten werden
- b) Die Garkerntemperatur muss 10 Min bei 70° C gehalten werden
- c) Die Garkerntemperatur muss 12 Min bei 65° C gehalten werden

### Warum müssen Arbeitsanweisungen zum Thema Hygiene von allen MA unterschrieben werden?

- a) Damit man nachvollziehen kann, wer diese gelesen hat
- b) Damit die MA bei Problemen nicht sagen können: "das hat mir kein Mensch gesagt"
- c) Die unterschriebene Anweisung überträgt oft die Verantwortung auf den Mitarbeiter

### Wann und wie oft müssen MA nach dem Infektionsschutzgesetz geschult werden

- a) Die Erstbelehrung erfolgt durch das Gesundheitsamt, danach jedes Jahr
- b) Nach der Erstbelehrung nochmal vor Arbeitsantritt, danach alle zwei Jahre
- c) Nach der Erstbelehrung alle zwei Jahre

### Wann und wie oft müssen MA eine Hygieneschulung im Betrieb absolvieren

- a) Vor dem ersten Arbeitstag, danach alle zwei Jahre
- b) Vor dem ersten Arbeitstag, danach jedes Jahr
- c) Vor dem ersten Arbeitstag, danach "lernig bei doing"

## Wer braucht eine Bescheinigung nach dem IfSG?

Mit dem neuen Gesetz wurde der Personenkreis erweitert. Eine Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 IfSG brauchen:

- Personen, die gewerbsmäßig beim Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von nicht verpackten Lebensmitteln tätig sind.
- Personen, die in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung (Pizza-Service, Essen auf Rädern, Kantinen, Krankenhäusern, Kinderheimen, Jugendherbergen, Altersheimen, etc.) tätig sind, einschließlich des Spül- und Reinigungspersonals
- Personen, die kellnern und dabei die Küche betreten müssen oder zusätzlich in der Küche helfen
- Schüler/innen und Lehrpersonen von hauswirtschaftlichen und nahrungsgewerblichen Klassen
- Lehrpersonen, die Kochunterricht geben

## Erstbelehrungen

Erstbelehrungen dürfen nur durch das für den Ort des Betriebes zuständige **Gesundheitsamt** durchgeführt werden. Die anschließenden, gesetzlich vorgeschriebenen, jährlichen Wiederholungsbelehrungen sind vom Arbeitgeber zu organisieren. Vor der erstmaligen Aufnahme der Tätigkeiten an einem Arbeitsplatz mit gewerbsmäßiger Lebensmittelverarbeitung müssen alle Beschäftigten über die gesetzlichen Verpflichtungen nach §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) mündlich und schriftlich unterrichtet werden. Hierüber erhalten sie anschließend eine Bescheinigung. Die Bescheinigung nach § 43 IfSG darf am 1. Arbeitstag **nicht älter als drei Monate** sein. Danach ist diese Bescheinigung **lebenslang** gültig. Sie ist am Ort der Beschäftigung für evtl. Kontrollen verfügbar zu halten (zumindest eine Kopie davon – das Original kann beim Arbeitnehmer verbleiben). Eine **Terminvergabe für die Erstbelehrung** erfolgt über die örtlichen Gesundheitsämter.

## Wer muss nicht zur Erstbelehrung?

Alle Beschäftigten, die ein gültiges „altes Gesundheitszeugnis“ nach §§ 17/18 Bundes-Seuchengesetz haben, benötigen keine neue Bescheinigung nach § Abs. 1 IfSG.

**Das „alte Gesundheitszeugnis“ gilt weiter.**

Personal, das ausschließlich den Boden reinigt, oder Personen, die nur mit verpackten Lebensmitteln arbeiten sowie Personen, die beim Kellnern **nicht** den Küchenbereich betreten, benötigen keine Bescheinigung über die Erstbelehrung.

## **Gesundheitsnachweise für die Beschäftigten**

Bis zum 31.12.2000 mussten Mitarbeiter aus der Gastronomie und aus der LM Branche ein Gesundheitszeugnis vorweisen. Ab dem 1.1. 2001 gilt bis heute das Infektionsschutzgesetz. Hierbei werden mündliche und schriftliche Belehrungen durch das Gesundheitsamt (vor der ersten Arbeitsaufnahme durchgeführt). Hierüber erhalten die Belehrteten eine „**Bescheinigung nach § 43 Abs.1 IfSG**“

## **Wechsel der Arbeitsstelle**

Wechseln Beschäftigte ihre Arbeitsstelle oder arbeiten sie längere Zeit nicht im Lebensmittelbereich, so bleibt die Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 IfSG gültig. Die Bescheinigung ist diesem Beschäftigten bei ihrem Ausscheiden aus dem Betrieb auszuhändigen. Die Beschäftigten sind durch den neuen Arbeitgeber am ersten Arbeitstag im Lebensmittelbereich zu belehren.

## Vorgehen bei Erkrankungen und Tätigkeitsverboten

Die Beschäftigten in Ihrem Betrieb sind nach §§ 42/43 IfSG verpflichtet, Ihnen Folgendes sofort anzuzeigen:

1. Frühe Anzeichen einer ansteckenden Krankheit der Leber (z. B. Gelbfärbung der Augäpfel), des Magen-Darm-Traktes (z. B. Durchfall und Erbrechen), der Haut (z. B. Verletzungen der Hautoberfläche vorwiegend an Händen und Unterarmen).
2. Bestehen einer festgestellten ansteckenden Krankheit:
  - Hepatitis A oder E,
  - ansteckende Durchfallerkrankungen,
  - entzündete und eitrige Wunden vorwiegend an Händen und Unterarmen
  - sowie Hauterkrankungen, deren Erreger über Lebensmittel weiter verbreitet werden können.
3. (Dauer)ausscheidung von Krankheitserregern über den Stuhl (Nachweis von bestimmten Darmkrankheitserregern in Stuhlproben, Sind Ihnen durch die Beschäftigten die genannten Tatsachen mitgeteilt worden, liegt automatisch (d. h. ohne zusätzliche Anordnung einer Behörde) ein **Tätigkeitsverbot** vor und Sie haben die Pflicht, die Betroffenen **sofort** von der Tätigkeit mit Lebensmitteln bzw. aus dem Küchenbereich fern zu halten. Die Aufhebung des gesetzlichen Tätigkeitsverbotes tritt ebenfalls automatisch ein, wenn die Hinderungsgründe nicht mehr vorliegen. **Ausnahmeregelungen** vom gesetzlichen Tätigkeitsverbot können nur durch das Gesundheitsamt zugelassen werden.

## Straf- und Bußgeldvorschriften

Ein Arbeitgeber macht sich strafbar, wenn er Personen im Lebensmittelbereich arbeiten lässt, obwohl Erkrankungen oder sonstige Hinderungsgründe im Sinne des Infektionsschutzgesetzes vorliegen.

Ein Arbeitgeber muss mit Bußgeldern rechnen, wenn er Beschäftigte nicht regelmäßig wiederholt belehrt oder über die erfolgte Wiederholungsbelehrung keinen Nachweis vorzeigen kann oder Beschäftigte ohne Bescheinigung vom Gesundheitsamt nach § 43 Abs. 1 IfSG arbeiten lässt. Nur das Gesundheitsamt darf die Bescheinigung ausstellen und nur das Gesundheitsamt führt die Erstbelehrungen durch.

## Der Arbeitgeber

Selbstverständlich braucht auch jeder Arbeitgeber, der mit Lebensmitteln gewerbsmäßig umgeht, eine Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 IfSG oder ein gültiges Zeugnis nach §§ 17/18 Bundes-Seuchengesetz (altes Gesundheitszeugnis). Der Arbeitgeber muss sich selbständig über die Inhalte nach dem IfSG für die wiederholten Belehrungen seiner Beschäftigten informieren. Für den Arbeitgeber sind bisher per Gesetz keine Wiederholungsbelehrungen vorgesehen.

## **Wiederholte Belehrung durch den Arbeitgeber**

Nach der Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt sind Sie als Arbeitgeber gesetzlich verpflichtet, Ihre Beschäftigten am **1. Arbeitstag** und **jedes zweite Jahr** im Abstand von 24 Monaten neu über die Inhalte der §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz zu belehren. Wiederholt zu belehren sind auch die Beschäftigten, die ein „altes Gesundheitszeugnis“ besitzen und keine Erstbelehrung brauchen. Diese wiederholenden Belehrungen können innerbetrieblich durch den Arbeitgeber persönlich oder durch von ihm ausgesuchte Personen (z. B. Arbeitsmediziner) erfolgen. Diese Wiederholungsbelehrungen sind zu dokumentieren (Inhalte, Datum und Unterschrift der Angestellten), am Ort der Beschäftigung verfügbar zu halten und auf Verlangen der Kontrollbehörde (Lebensmittelüberwachung) zusammen mit der Bescheinigung Ihrer Beschäftigten nach § 43 Abs. 1 IfSG vorzulegen. Diese Belehrungen ersetzen **nicht** die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittel-Hygieneverordnung.

# Infektions Schutzgesetz (InfSchG) §§ 42 und 43

Herzlich Willkommen zur zweijährigen  
Nachbelehrung nach dem InfSchG

Gut aufpassen! Nach dem Film gibt es  
einen kleinen Test



# Wer ist betroffen?

Alle, die in Deutschland in  
der Lebensmittel-Branche  
arbeiten !!!



# Worum geht es?

---

Beim Auftreten bestimmter Krankheiten darf ein Mitarbeiter nicht mehr arbeiten

---

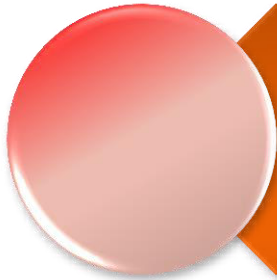
&

---

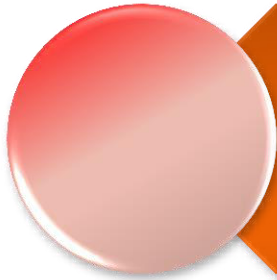
Übernahme von Eigenverantwortung



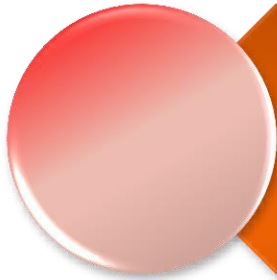
# Wann darf ich nicht mehr arbeiten?



Eine Stuhlprobenuntersuchung hat den Nachweis von Krankheitserregern ergeben

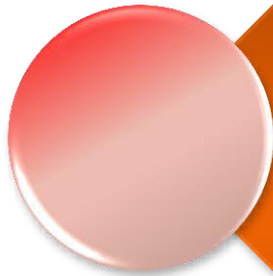


Sie haben Durchfall von mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag

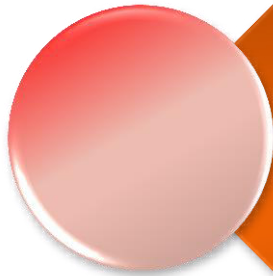


Sie haben hohes Fieber mit schweren Kopf- Bauch- oder Gelenkschmerzen

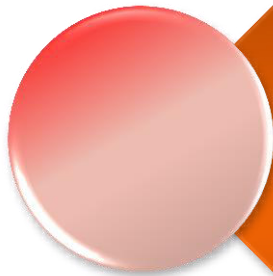
# Wann darf ich nicht mehr arbeiten?



Sie haben milchig-weiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust



Sie entdecken bei sich eine gelbe Färbung der Haut und der Augäpfel, fühlen sich schwach und leiden an Appetitlosigkeit



Sie haben Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen, die gerötet, schmierig nässend und geschwollen sind. Ein wirkungsvoller Verband ist nicht möglich

# Was mache ich bei solchen Anzeichen oder wenn ich mir nicht sicher bin?

1. Informieren Sie Ihren Arbeitgeber

2. Gehen Sie zum Arzt und lassen Sie sich untersuchen

3. Halten Sie Ihren Arbeitgeber auf dem Laufenden



# Wie verhalte ich mich bei einer Urlaubsreise

## informieren

- Informieren Sie sich vor einer Reise, ob eine Impfung empfohlen wird
- Informieren Sie sich über gesundheitliche Vorsichtsmaßnahmen (z.B. im Reiseführer, Arzt, Internet)

## beobachten

- Beobachten Sie relevante Krankheitsverläufe
- Gehen Sie bei Verdacht oder Unsicherheiten vor Ort zum Arzt

## informieren

- Informieren Sie Ihren Arbeitgeber über eventuelle Krankheitsverläufe
- Informieren Sie Ihren Arzt über Krankheitsverläufe ( auch wenn es Ihnen schon besser geht)

# Zusammenfassung

Nehmen Sie keinen Durchfall oder Magenverstimmung auf die leichte Schulter. Bei Ungewissheit gehen Sie lieber einmal mehr, als einmal zu wenig zu Arzt. Fieber ist oft eine Begleiterscheinung von anderen Krankheiten. Beobachten Sie Ihren Körper.

Informieren Sie sich vor einer Urlaubsreise ob Schutzimpfungen empfohlen werden oder vorgeschrieben sind.

Werden Sie im Urlaub krank, lassen Sie sich eine Genesung von Ihrem Hausarzt vor Arbeitsantritt bestätigen.

Beobachten Sie alle noch so kleinen Wunden. Decken Sie diese (gerade an Händen) wirkungsvoll ab. Dabei helfen wasserabweisende Pflaster, Fingerlinge oder Handschuhe.

# Fazit

Als Arbeitnehmer in der Lebensmittelbranche sind Sie dafür verantwortlich, dass Sie auf der Arbeitsstelle keinen Menschen mit Krankheiten im Sinne des InfSchG infizieren.

Gehen Sie mit Ihrer Gesundheit sorgsam um und beobachten Sie Anzeichen von Krankheiten im Sinne des InfSchG.

Halten Sie immer alle Hygienevorschriften ein.

Sie haben die Verantwortung. Bei Verstößen gegen das InfSchG gibt es Geldstrafen von bis zu 25 000 € und bei Vorsatz Haftstrafen bis zu 5 Jahren.





gastro-check24

Und jetzt viel Erfolg beim kurzen Test-  
es sind nur 5 Fragen



Sie haben 5 Min Zeit

### Für wen gilt das Infektionsschutzgesetz?

- a) nur für Köche
- b) nur für Personen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- c) für alle die in Deutschland in der LM Branche arbeiten

### Worum geht es beim Infektionsschutzgesetz?

- a) Übernahme von Eigenverantwortung und Tätigkeitsverbot beim Auftreten von bestimmten Krankheiten
- b) Arbeitssicherheit in gastronomischen Betrieben
- c) dass alle Mitarbeiter sich so oft wie möglich die Hände waschen

### Warum darf man bei bestimmten Krankheiten nicht arbeiten?

- a) wer krank ist, kann nicht die volle Leistung bringen
- b) Krankheitserreger können auf andere Menschen übertragen werden- diese werden dann auch krank
- c) Arbeit macht die Krankheit noch schlimmer

### Wann darf ich laut InfSchG nicht mehr arbeiten (mehrere Antworten sind richtig)?

- a) wenn ich Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag habe
- b) wenn ich Halsschmerzen habe
- c) wenn ich hohes Fieber mit schweren Kopf, Bauch oder Gelenkschmerzen habe
- d) wenn ich Rückenschmerzen habe
- e) wenn ich milchweiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust habe
- f) wenn meine Haut gelb Färbungen anzeigt, ich keinen Appetit habe und mich schwach fühle
- g) wenn ich nach einer durchfeierten Nacht Kopfschmerzen habe
- h) wenn bei meine Stuhlprobe Nachweise von Krankheitserregern ergeben
- i) wenn eine Schnittwunde schmierig und geschwollen ist und nicht wirkungsvoll verbunden werden kann
- j) ähnliche Krankheitsverläufe im Urlaub aufgetreten sind, ich mich aber jetzt etwas besser fühle

### Was mache ich bei Anzeichen oder wenn ich mir nicht sicher bin?

- a) ich gehe erst einmal arbeiten und frage nach der Schicht meinen Chef was ich machen soll
- b) ich informiere meinen Arbeitgeber und sicher mich beim Arzt ab
- c) ich lasse mich krankschreiben und reiche den Krankenschein morgen ein

mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass evtl.. falsche Antworten korrigiert wurden und dass ich jetzt über das Infektionsschutzgesetz bescheid weiß.

-----  
Unterschrift Mitarbeiter

-----  
Unterschrift Vorgesetzter

### Für wen gilt das Infektionsschutzgesetz?

- a) nur für Köche
- b) nur für Personen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- X für alle die in Deutschland in der LM Branche arbeiten

### Worum geht es beim Infektionsschutzgesetz?

- X Übernahme von Eigenverantwortung und Tätigkeitsverbot beim Auftreten von bestimmten Krankheiten
- b) Arbeitssicherheit in gastronomischen Betrieben
- c) dass alle Mitarbeiter sich so oft wie möglich die Hände waschen

### Warum darf man bei bestimmten Krankheiten nicht arbeiten?

- a) wer krank ist, kann nicht die volle Leistung bringen
- X Krankheitserreger können auf andere Menschen übertragen werden- diese werden dann auch krank
- c) Arbeit macht die Krankheit noch schlimmer

### Wann darf ich laut InfSchG nicht mehr arbeiten (mehrere Antworten sind richtig)?

- X wenn ich Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag habe
- b) wenn ich Halsschmerzen habe
- X wenn ich hohes Fieber mit schweren Kopf, Bauch oder Gelenkschmerzen habe
- d) wenn ich Rückenschmerzen habe
- X wenn ich milchweiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust habe
- X wenn meine Haut gelb Färbungen anzeigt, ich keinen Appetit habe und mich schwach fühle
- g) wenn ich nach einer durchfeierten Nacht Kopfschmerzen habe
- X wenn bei meine Stuhlprobe Nachweise von Krankheitserregern ergeben
- X wenn eine Schnittwunde schmierig und geschwollen ist und nicht wirkungsvoll verbunden werden kann
- X ähnliche Krankheitsverläufe im Urlaub aufgetreten sind, ich mich aber jetzt etwas besser fühle

### Was mache ich bei Anzeichen oder wenn ich mir nicht sicher bin?

- a) ich gehe erst einmal arbeiten und frage nach der Schicht meinen Chef was ich machen soll
- X ich informiere meinen Arbeitgeber und sicher mich beim Arzt ab
- c) ich lasse mich krankschreiben und reiche den Krankenschein morgen ein

mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass evtl.. falsche Antworten korrigiert wurden und dass ich jetzt über das Infektionsschutzgesetz bescheid weiß.

-----  
Unterschrift Mitarbeiter

-----  
Unterschrift Vorgesetzter

# Belehrungsnachweis

§§ 42 u. 43 Infektionsschutzgesetz

Betrieb: (Stempel):

Datum der Belehrung:	
Belehrung vor Aufnahme der Tätigkeit	<input type="checkbox"/>
Wiederholungsbelehrung (alle 2 Jahre)	<input type="checkbox"/>

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich heute über das Tätigkeitsverbot nach § 42 Infektionsschutzgesetz und meine Meldepflicht nach § 43 belehrt wurde.

Ich erkläre mit meiner Unterschrift, dass bei mir keine Tatsachen bekannt sind, die für ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich sprechen.

Belehrter (Name, Vorname):	Geburtsdatum:	Unterschrift:

Ort, Datum:.....

.....

Unterschrift Belehrender

### Waschbecken in gewerblichen Küchen

Langweilig denken Sie? Wir sagen das Waschbecken ist einer der kritischen Punkte in einer Küche. Warum? Weil hier reine und unreine Dinge oft vermischt werden.



gesetzlich vorgeschrieben sind nur ein Handwaschbecken mit kaltem und warmem Wasser und ein Ablaufbecken für Schmutzwasser. Die Erfahrung zeigt aber, dass es in Küchen noch viel mehr Waschbecken gibt. Und nur wenige machen sich die Mühe über ein Waschbecken nachzudenken.

Wir von gastro-check24 schon.

Fangen wir mal beim Handwaschbecken an.

Was gehört zu einer Ausstattung?

- Erst einmal sollte es immer sauber sein und regelmäßig gereinigt werden.
- Kaltes und warmes Wasser
- Seife, Hautschutzcreme und Hautschutzpflege (im Spender an der Wand)
- Einen aufgefüllten Papiertuchspender
- Einen Hautschutzplan
- Eine Nagelbürste zum Aufhängen
- Alle Silikonfugen müssen sauber und Schimmelfrei sein
- Eine Armatur mit Sensoren ist zu bevorzugen

Eine Aussage die wir oft hören ist: Die Mitarbeiter nutzen nicht die Creme, also brauchen wir das nicht. Falsch. Hautprobleme an Händen gehören zu den häufigsten Berufserkrankungen im Gastgewerbe. Arbeitsausfälle kosten Geld.

Das größte Problem sind aber die Waschbecken im Küchenbereich. Sie sind nicht gekennzeichnet und laden zum falschen Umgang ein. Da wird Putzwasser entsorgt und später Salat drin gewaschen. Was wir auch immer sehen, ist das Würzen von Fleisch oder Fisch im Waschbecken. Ist halt schön groß und man kann es leicht reinigen. Das ist grob fahrlässig. Die Gefahr einer Kontamination ist sehr groß.

Waschbecken in der Küche sollten nur zur Wasserentnahme und zur schnellen Reinigung von Küchenmaterial genutzt werden.

**Schenken Sie Ihren Waschbecken doch mal mehr Aufmerksamkeit- es lohnt sich!!!**

## Müll und Abfall in der Gastronomie

Wie im privaten Haushalt, fällt bei einem gastronomischen Betrieb Müll an. Natürlich nur in anderen Dimensionen. Gerade deshalb gibt es viele Punkte zu beachten.



Das ist leider kein seltenes Bild

Uns ist oft aufgefallen, dass dem Thema Müll wenig Aufmerksamkeit geschenkt wird. So entstehen oft überfüllte Mülltonnen mit Geruchsbildung und Ungezieferbefall. Müll wird unsachgemäß gelagert, Tonnen stehen im Blick der Gäste, Gestank zieht durch Lüftungsanlagen. Dabei ist es gar nicht so schwer ein Müllmanagement (ja wir nennen es wirklich so) einzuführen.

### Müll vermeiden

Schon beim Einkauf oder Anlieferung kann der erste Müll vermieden werden. Achten sie auf angebrachte Verkaufsgrößen. Umverpackungen können in vielen Märkten vor Ort bleiben und getrennt werden. Sprechen Sie mit ihrem Lieferanten, ob er Verpackungen teilweise wieder mitnimmt (z.B. Einwegpaletten).

### Müll trennen

Hier ist es besonders wichtig, dass nicht alles in die teure „schwarze Tonne kommt“ Vielleicht können Sie sogar das Volumen der Tonnen reduzieren. Achten Sie aber darauf, dass Feiertage oder Anlässe eine gewisse Reserve fordern.

## Hygienetipp

---

Folgend Mülltrennung sollte vorgenommen werden.

- 1) „Hausmüll“ in die schwarze Tonne
- 2) Verpackungsmüll und grüner Punkt in die gelbe Tonne
- 3) Glas (kein Porzellan) in den Glascontainer
- 4) Papier und Pappe in die blaue Tonne oder Papiercontainer
- 5) Batterien und Leuchtstoffröhren in den Sondermüll
- 6) Altfett und Altöl sollte von einer Firma abgeholt werden
- 7) Lebensmittelreste gehören in den Schweineeimer (Extraentsorgung)
- 8) Sperrmüll wird auf Wunsch in vielen Kommunen abgeholt
- 9) Bauschutt ,Farben, ausgediente Elektrogeräte & Metall gehören auf die Deponie
- 10) Grünschnitt auf den Kompost oder zur Annahmestelle

Es gibt bestimmt noch mehr Müllgruppen, aber Ziel ist es die teuren Müllcontainer zu entlasten. Mitarbeiter und Gäste werden Ihre Ordnung und Ihr Umweltgedanke zu schätzen wissen.

### Wie motiviere ich die Mitarbeiter bei der Mülltrennung zu helfen?

Informieren Sie Ihre Mitarbeiter, was Sie erreichen wollen und warum. Von der Warenannahme bis zur Spülküche müssen ausreichend gekennzeichnete Mülleimer vorhanden sein. Das gilt auch für Sammelstellen für Batterien oder Glas. In der Produktion gehören an jedem Arbeitsplatz mindestens zwei kleine Mülleimer.

Ein heikles Thema ist der „Schweineeimer“ mit Lebensmittelresten. Diesen in der Sonne stehen zu haben ist keine gute Idee. Falls Sie keinen gekühlten Müllraum besitzen, gibt es die Möglichkeit von fest verschließbaren Kunststoffsäcken. Sprechen Sie mit dem Abholer. Oft ergeben sich Ideen aus Erfahrungen.



So, oder so ähnlich sieht eine gute Küchenmülltonne aus.

Mit Deckel, Fußöffner, und Rollen zum Transport.

Dazu natürlich passende Müllbeutel, die mindestens einmal am Tag geleert werden.

## **Holz in gewerblich genutzten Küchen**

Das Lebensmittelhygienegesetz sagt:

### **Gegenstände im Lebensmittelkontakt**

Alle Gegenstände, Ausrüstungen und Armaturen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen können, müssen:

- stets hygienisch sauber gehalten werden.
- regelmäßig gründlich hygienisch gereinigt und – so häufig wie nach dem Risiko für die Kontamination mit Mikroorganismen nötig – desinfiziert werden.
- so geplant, erstellt und gewartet werden, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist (siehe unter anderem DIN EN ISO 14159).
- so gebaut, angeschlossen und instand gehalten werden, dass sie einfach gereinigt und ggf. desinfiziert werden können.

Eindeutig aber doch schwammig. In der Praxis heißt das bei einigen Lebensmittelkontrolleure: sind Schneidbretter und Griffe aus Holz, sauber und gut gepflegt wird oft ein Auge zugedrückt.

### **Die Meinung von gastro-check24**

Raus mit dem Holz aus gewerblich genutzten Küchen.

Argumente wie, Holz reinigt sich selbst, ist schöner und besser für Messerklingen lassen wir nur im privaten Bereich gelten.

Im Gastgewerbe tragen wir die Verantwortung für unsere Gäste. Schneidbretter sollten mehrmals am Tag in die Spülmaschine und gegeben falls desinfiziert werden. Und das funktioniert nur mit ganz speziellen Holzbrettern, die aber in der Praxis kaum anzutreffen sind.

Eine Übertragung von Geschmacksstoffen wird weitgehend ausgeschlossen. Des Weiteren können Holzsplitter ins Essen gelangen.



## Hygienetipp

---

Das gleiche gilt natürlich auch für Holzgriffe jeglicher Art.

Also wir empfehlen farbige (für jede Warengruppe) Kunststoffbretter mit einem ordentlichen Ständer. Und je nach Gebrauch auch in zweifacher Ausstattung.

Leichter kann man eine Hygienemaßnahme nicht umsetzen und die Investition ist auch nicht besonders hoch.

Auch gibt es auch farblich eingeteilte Messer.

Kellen, Zangen und Gabeln sollten aus Edelstahl sein.

z.B. Firma Vega hat Schneidbretter die uns besonders gut gefallen. Rutschfest (also keinen alten Lappen unter das Brett ;), farblich gekennzeichnet ohne die Gefahr, dass Farbpigmente übertragen werden und schnell mal umdrehbar.

40x30 cm für 23,99 € und Ständer für 6 Bretter auch 23,99 €



## Hygienetipp

---

Ein anderes Produkt was uns gut gefallen hat, haben wir im [gastro-onlineshop24.de](http://gastro-onlineshop24.de) gesehen. Besonders der robust wirkende Ständer sieht stabil aus. Und der Preis von 119,- Euro ist auch OK. Den Ständer fanden wir übrigens auch bei Ebay.

Dazu zur Reinigung eine eigene Bürste und einen Hobel und alles ist perfekt.



Es gibt doch noch eine Ausnahme für ein Holzbrett. Die Brotstation bei einem Buffet. Aber nur, wenn das Brett gepflegt wird und nur hiereingesetzt wird.



Übrigens gibt es auch Hackklötze (wenn es denn heutzutage noch sein muss) aus Kunststoff. Also keine Ausreden mehr ;)

### Kochmützen in gewerblichen Küchen

Wieder so ein ungeliebtes und auch schon vor 20 Jahren brisantes Thema. Kochmützen sind laut Hygieneverordnung vom Gesetzgeber vorgeschrieben. Aber kaum einer hält sich daran. Zugegeben aktuelle Kochshows und auch die Kochprofis tragen nicht gerade zu einer Verbesserung bei. Wir von gastro-check24 finden Kochmützen klasse.

Ein Haar in der Suppe kann schnell passieren. Wir wetten, dass der Gast nicht wieder kommt und schlecht über den Betrieb reden wird. Ein wirtschaftlicher Schaden entsteht. Mit einer guten Kopfbedeckung (ja, es gibt auch Schlechte) passiert so etwas nicht so schnell. Und ein zweiter großer Vorteil für das Personal. Eine Kopfbedeckung schützt vor Küchengerüchen in den Haaren und saugt Schweiß auf. Ob Einweg oder Mehrwegmütze spielt keine Rolle- wichtig ist nur, dass die sie regelmäßig gewechselt werden und die Haare komplett abgedeckt sind. Bei Frauen mit langen Haaren ist dabei zu beachten, dass diese hochgesteckt und mit Klammern zusammengehalten werden.

Wichtig: Suchen Sie mit Ihren Küchenmitarbeitern gemeinsam Modelle aus. Beachten Sie dabei, dass Frauen und Männer unterschiedliche Anforderungen haben. Einheitliche Teamoptik ist ja schön und gut, aber Kochmützen müssen passen und auch gefallen. Achten Sie auf gute Qualität. Bestellen Sie ausreichende Mengen, damit oft gewechselt werden kann.

Hier mal ein paar Modelle die es bei den Berufsbekleidungsfirmen hoch im Kurs stehen: Alle Modelle gibt es unterschiedlichen Farben.



## Berufsbekleidung im Imbissbereich

---

Leider sieht man hier regelmäßig Outfits, die in einen gastronomischen Betrieb nichts zu suchen haben. Privatkleidung, ärmellose Kittel, unansehnliche Schuhe, zerrissene Jeans und vieles mehr.

Gerade in einem Imbissbereich mit direktem Gastkontakt, sollten Berufskleidungsstücke selbstverständlich sein. Klar ist es eine Investition, aber professionelle Kleidung ist sicherer, hygienischer (weil Kochwäsche), praktischer und optisch oft auch ansprechender. Wir wollen aus Ihnen kein Modell oder Uniformträger machen, aber es gibt Dinge, die akzeptiert heute kein Gast mehr.

Im Gastbereich reichen oft eine neutrale Hose, ein Poloshirt und ein Vorbinder. Denken Sie an ordentliche Arbeitsschuhe. Sie und Ihre Mitarbeiter müssen den ganzen Tag auf den Beinen stehen. Bitte kein Schmuck und nur dezente Schminke. Nagellacke sind keine gute Idee.



Kopfbedeckungen sind im Umgang mit Lebensmitteln übrigens Pflicht. Ihre Gäste werden es Ihnen danken.

Körperhygiene wie saubere Fingernägel, angenehmer Geruch und fettfreie Haare sind natürlich Voraussetzung.

Die Arbeitskleidung in der Küche unterliegt vor allem Arbeitssicherheitsaspekten. Sichere, rutschfeste, geschlossene Schuhe am besten mit Sicherheitskappe. Kochjacken und Hosen schützen hier vor Verbrühungen und Verbrennungen. Aber auch hier sollte auf ein gepflegtes Äußeres Wert gelegt werden. Nichts ist schlimmer, als wenn ein ungepflegter Koch aus seiner Küche schaut. Natürlich hat Schmuck und Schminke auch in der Küche nichts verloren.

Besitzt Ihr Imbiss einen Lieferdienst? Achten Sie auch hier auf ordentliche Berufskleidung. Hier kann man übrigens gut mit Werbelogos werben. Sollen doch auch die anderen Passanten sehen wer hier gut gekleidet liefert.

Denken Sie daran, dass Mitarbeiter ein Aushängeschild Ihres Betriebes sind. Um größere Investitionen zu vermeiden, gibt es Firmen die Berufskleidung leasen.

Bestellen Sie sich einfach Kataloge (gratis) von Berufsbekleidungsfirmen.

**Internetseiten zu diesem Thema finden Sie unter: [gastro-link24.com](http://gastro-link24.com)**

Hygiene Tipp

## **Einweghandschuhe in der Gastronomie**

Die einen akzeptieren Einweghandschuhe, die anderen halten diese für unnötig und verweigern. Egal ob aus Gummi, Latex mit Puder oder ohne.

Gastro-check24 ist der Meinung, dass alle Lebensmittel, die mit den Händen in Berührung kommen und unbehandelt und ungegart an den Endverbraucher gelangen, mit Einweghandschuhen zu schützen sind.

In Bäckereien und an Fleischertheben sind Einweghandschuhe von Kunden gerne gesehen und haben sich ganz klar durchgesetzt. Ein Fehler der dabei immer wieder auffällt ist, dass mit Handschuhen dann kassiert wird. Keime vom Geld gelangen dann natürlich auf die Lebensmittel.



Ähnliche Fehler passieren auch in Küchen. Achten Sie also auf Arbeitsabläufe und wechseln Sie gegebenenfalls öfter die Handschuhe.

Auch müssen eingerissene oder beschädigte Handschuhe ausgewechselt werden.

Überzeugen Sie Ihre Mitarbeiter von der Notwendigkeit. Suchen Sie für jeden einzelnen Mitarbeiter das passende Modell aus. Größe und Material sind für die Akzeptanz ganz wichtig. Argumentieren Sie, dass Handschuhe auch Hände vor schädlichen Einflüssen schützen. Halten Sie genügend Handschuhe bereit und bestellen Sie rechtzeitig. Hier wird oft an der falschen Stelle geizt. Hygiene kostet halt Geld, aber Mitarbeiter und Gäste werden es Ihnen langfristig danken.

## Lagerung von Lebensmitteln

---

Ein wichtiges, aber in der Praxis leider ein oft vernachlässigtes Thema. Deshalb hier ein paar Tipps und Infos, wie Lebensmittel gelagert werden.

Das Gesetz sagt: Lebensmittel sind so zu lagern, dass sie sich nicht negativ beeinflussen dürfen.

### 1. Das Trockenlager

Hier ist es besonders wichtig, den Überblick zu behalten. Ordnung ist das oberste Gebot. First in First out (also neue Lebensmittel hinter die alten einsortieren) sollte selbstverständlich sein. Umverpackungen sollten vor Einlagerung entfernt werden. Beachten Sie, dass die Öffnung der Verpackung sich das MHD verkürzen kann. Die LM sollten daher mit einem Öffnungsdatum versehen werden. Große Gebinde (z.B. Gewürze, Reis, Mehl, Salz, Zucker sind zwar oft günstiger, bergen aber die Gefahr Fehler zu begehen- ganz zu schweigen vom hohen Gewicht und der Belastung der Mitarbeiter.



Die Abbildungen zeigen einige Beispiele für die Lagerung im Trockenlager. Wichtig ist natürlich das lebensmittelechte Material, unterschiedliche Größen, eine gewisse Transparenz der Behälter (damit man weiß was gelagert wird) ein Deckel und Schaufen zur berührungsfreien Entnahme. Halten Sie gewisse Reserven an Behältern Bereit. Achten Sie auf eine regelmäßige Reinigung und Desinfektion, auch wenn ein Reisbehälter nie richtig dreckig aussieht. Und niemals neue Ware auf die alte kippen.

Das Trockenlager ist der Lieblingsort von Ungeziefer. Gerade Müsli, Gewürze, Körner und Getreide locken Motten, Würmer und Nagetiere. Sorgfalt ist oberstes Gebot. Und denken Sie nicht an Kosten. Eine optimierte Lagerhaltung zahlt sich langfristig immer aus.



## Lagerung von Lebensmitteln

---

### 2. Kühlschrank/ Kühlhaus

Platzmangel ist hier das größte Problem. Warengruppen und auch einzelne Produkte können oft nicht ordnungsgemäß getrennt werden. Abdeckungen werden leider oft vernachlässigt. Das Resultat sind Geruchsübertragungen, Austrocknung der Lebensmittel und unnötigerweise schnellerer Verderb. Gerade hier bieten Lebensmittelboxen eine gute Möglichkeit Ordnung zu schaffen. Sie können gestapelt und gutschichtbar beschriftet werden. Von einer Abdeckung mit Klarsicht oder gar Alufolie ist besser abzusehen. Auch der gute Mayonnaise Eimer eignet sich kaum zur Lagerung von Lebensmitteln. Einmal verschlossen, gerät der Inhalt mangelnder Durchsichtigkeit schnell in Vergessenheit. Umverpackungen aus Holz und Pappe haben im Kühlhaus generell nicht zu suchen. Frische Eier müssen separat gelagert werden. Und denken Sie daran, dass verschiedene Obstsorten (wenn Sie denn kühl gelagert werden müssen) negativ aufeinander einwirken können. Hier ein paar Beispiele für Behälter im Kühlhaus. Wir empfehlen übrigens Materialien aus Kunststoff. Die gehen zwar leider auch mal zu Bruch, sind aber transparent und können je nach Material auch Temperaturen bis um die 200° C aushalten. Extra angebotene Abtropfgitter sind für die Behälter sehr zu empfehlen.

Eine weitere Möglichkeit Lebensmittel (gerade gegarte Speisen) haltbar und schonend zu lagern sind Vakuumiergeräte. Die Preise (auch der Beutel) sind jedoch gesalzen. Die Wirksamkeit von Vakuumpumpen ist doch recht begrenzt.



### 3. Tiefkühlschrank/ Tiefkühlzelle

Hier verhält es sich ähnlich wie in den Kühlgelegenheiten. Eine große Gefahr kommt jedoch hinzu. Austrocknung durch Kälte- sprich Gefrierbrand. Da hilft nur Schutz vor Kälte durch luftdichte Verpackungen und Behälter. Und Einfrierdatum nicht vergessen (mit Produktname und MHD). Auch Kartonagen haben im TK nichts verloren. Aufgerissene Tüten sollten mit Hilfe eine Clips (groß und aus Metall) wieder ordentlich verschlossen werden. Behälter sollten luftdicht schließen. Hier kann Klarsichtfolie zusätzlichen Schutz bieten.



## Putzlappen und Co

---

Putzlappen, Schwämme, Bürsten und Tücher gibt es in großer Auswahl und Variationen. Jeder Koch und jeder Küchenmitarbeiter hat beim Putzen seine Eigenart und Philosophie. Dennoch werden auch hier viele Fehler begangen. Einmal wird mit dem Lappen mit dem das Fischschneidebrett gesäubert wurde, für die Reinigung der Dessertschalen benutzt, ein anderes Mal wird das Touchon am Ende des Tages zur Trocknung der Schankanlage eingesetzt.

Wir empfehlen an jedem Posten einen zweigeteilten Eimer. Eine Seite mit Reiniger- eine Seite mit Desinfektionsmittel (zur Aufbewahrung eines der farbigen Lappen). Nach der Reinigung der Arbeitsfläche mindestens einmal am Tag mit kurzeinwirkendem Desinfektionsmittel einsprühen und mit einem Papiertuch trocknen. Dieses Papiertuch kann auch zur Trocknung nach der Reinigung oder zur schnellen Reinigung auf dem Fußboden genutzt werden.



Zum Thema Schwämme und Bürsten. Auch hier gibt es diese in farbigen Ausführungen. Gut ist, wenn es eine Wandhalterung gibt. So hat jedes Stück seinen Platz und fliegt nicht am Waschbecken herum. Grundsätzlich sagen wir: ruhig die günstige Variation wählen und öfter einmal austauschen. Dann gibt es auch keine rostigen Stahlschwämme mehr.



Und bitte liebe Köche. Ein Touchon oder Grubentuch ist zum Abwischen oder Abtrocknen der Hände. Vielleicht auch um einen heißen Gegenstand unbeschadet anzufassen. Es werden keine Tellerränder damit gesäubert, keine Töpfe abgetrocknet und auch keine Tische damit gereinigt.



Nicht umsonst sollen Wäschkörbe für Ölhaltige Putzlappen beschildert werden. Bei der Lagerung gab es in der Vergangenheit Fälle von Selbstentzündungen



Anhand einer Checkliste werden alle relevanten Hygiedetails Punkt für Punkt überprüft. Dabei werden eventuelle Schwachpunkte oder Fehlerquellen aufgedeckt und geben somit eine Grundlage für Verbesserungen.

### 1. Wer sollte ein Audit durchführen?

Ob externe Firma, der Küchenchef, der Inhaber oder ein Küchenmitarbeiter ist eigentlich zweitrangig. Bei der Durchführung muss jedoch gewissenhaft, gründlich und objektiv gearbeitet werden.

### 2. Wann ist der beste Zeitpunkt für einen Hygiene-Check?

Bevorzugen Sie einen ganz normalen Arbeitstag. Keine Sonderveranstaltungen, keine „Stresszeiten“. Es brauchen nicht alle Mitarbeiter vor Ort sein. Die Vorbereitungszeit für das Tagesgeschäft bietet sich hier sehr gut an.

### 3. Wie ist der Ablauf?

Drucken Sie sich den Hygieneaudit komplett aus. Gehen Sie jeden Punkt einzeln ab. Bewerten Sie nichts aus dem Gedächtnis, sondern überzeugen Sie sich an Ort und Stelle. Nehmen Sie gerade in der Anfangsphase mehr Zeit. Beurteilen Sie den Ist- Zustand. Dabei ist Ehrlichkeit und Objektivität oberstes Gebot. Es darf nichts „schön geredet“ werden. Nicht alle Punkte auf den Checklisten sind für alle Küchen relevant. (Beispiel: wenn Sie keinen Aufenthaltsraum für Ihr Personal haben, brauchen Sie natürlich diese Punkte auch nicht kontrollieren.) Für eine spätere Auswertung notieren Sie sich Anmerkungen.

### 4. Was passiert mit den Punkten, die nicht in Ordnung sind?

Überprüfen Sie, wer oder was für diesen Fehler verantwortlich ist. Manchmal sind es bauliche Mängel, manchmal hapert es an der Ausstattung und manchmal kann es an Fehlverhalten von Mitarbeitern liegen. Analysieren Sie jeden Mangel. Setzen Sie einen Verantwortlichen für die Behebung des Mangels ein. Dort kann auch eine Fachfirma oder eine Schulung stehen. Definieren Sie unbedingt einen Zeitpunkt bis wann der Mangel behoben sein muss.

### 5. Soll ich meine Mitarbeiter von den Ergebnissen in Kenntnis setzen?

Unbedingt. Seien am Anfang ein wenig sensibel. Mitarbeiter sollen diese Audits nicht als angsteinflößend und nervig empfinden. Nehmen Sie sich Zeit und besprechen Sie in Ruhe alle Mängel. Überzeugen Sie das Personal von der Notwendigkeit. Wichtig ist jedoch auch, dass Verantwortung übernommen wird.

### 6. Wie oft sollte ein Hygiene- Audit durchgeführt werden?

Um eine langfristige Qualitätssicherung zu erreichen sollte am Anfang ein Abstand von drei Monaten eingehalten werden. Falls sich eine Verringerung der Mängel zeigt, reicht ein Abstand von 6 Monaten.

Regelmäßig durchgeführte Audits helfen Ihnen Standards einzuhalten

Mit ein wenig Routine nehmen die Audits nur wenig Zeit in Anspruch

# 1. Betriebsstätten und Räume

04.10.2014  
Datum

13:00  
Uhrzeit

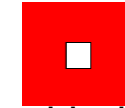
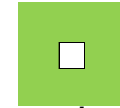
Bochum  
Ort

## 1.1 Waschbecken, Handwaschbecken und Waschbereiche

1.1a

Ist die Anzahl der Waschbecken ausreichend

Alle Waschbecken müssen zügig und ohne Probleme erreicht werden, keine Kreuzkontamination



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.1b

Gibt es eine eindeutige Trennung zwischen der Nutzung aller Waschbecken

Alle Waschbecken dürfen nur nach der eingeteilten Bestimmung benutzt werden. (Hände, Geschirr, Putzwasser, Lebensmittel). Diese Bestimmung sollte gegeben falls gekennzeichnet sein



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

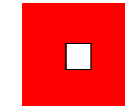
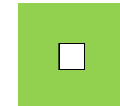
nicht ok



1.1c

Sind alle Waschbecken sauber und werden diese regelmäßig desinfiziert

Alle Waschbecken, besonders die mit Lebensmitteln in Kontakt geraten, müssen sauber, regelmäßig und nach besonderer Benutzung desinfiziert werden



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

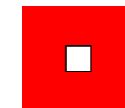
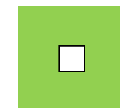
nicht ok



1.1d

Sind Seifenspender, Desinfektionsmittel Hautpflege und ggf. Nagelbürste vorhanden

Der Hautschutzplan erläutert alle Vorschriften für saubere und gesunde Hände



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

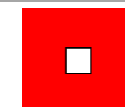
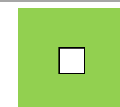
nicht ok



1.1e

Sind alle Handwaschbecken mit Warmwasser ausgestattet und alle Becken baulich OK

alle Waschbecken müssen zügig und ohne Probleme erreicht werden, keine Kreuzkontamination



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 1. Betriebsstätten und Räume

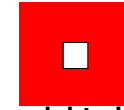
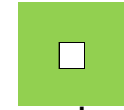
04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 1.2 Be- und Entlüftung

1.2a Sind die Lüftungsanlagen technisch OK & werden diese nach Vorgaben gewartet (Nachweis)  
Eine jährliche Wartung und Grundreinigung ist aus hygienischer und brandtechnischer Hinsicht Pflicht.



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.2b Sind die Lüftungsanlagen ordnungsgemäß platziert und dimensioniert  
Die VDI 6022 und 2052 bestimmen den Standort und die benötigte Dimension von Lüftungsanlagen



wer  
bis wann

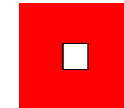
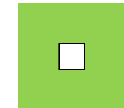
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.2c Sind die Lüftungsanlagen sauber  
Filter und Gitter sollten wöchentlich gereinigt werden. Dokumentation muss vorhanden sein.



wer  
bis wann

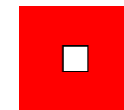
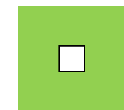
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.2d Sind die Lüftungsanlagen/ Klimaanlage richtig eingestellt  
Hier ist besonders die Abzugsleistung und bei der Klimaanlage die Temperatur entscheidend



wer  
bis wann

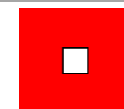
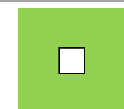
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.2e Sind sonstige Belüftungszugänge mit sauberen Insektenschutzgittern versehen  
Alle direkten Lüftungen die nach draußen führen, müssen mit Gittern versehen werden



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 1. Betriebsstätten und Räume

04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 1.3 Wasserversorgung und Entsorgung

1.3a Ist eine evtl.. vorhandene Wasserfilteranlage technisch OK (Wartungen/ Dokumentation)  
Wasserfilteranlagen sollten jährlich vom Profi gewartet werden. Ist der Umgang dem Personal bekannt?

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.3b Werden Wasserproben genommen und untersucht (z.B. Legionellen)  
Lassen Sie Ihr Trinkwasser **vor Ort** (einmal im Jahr oder nach Bedarf) durch ein Labor analysieren

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.3c Sind ausreichend Wasserzugänge vorhanden  
Gerade im Lager für Getränkezapfanlagen (Fässer etc.) muss ein Wasseranschluss vorhanden sein

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.3d Sind ausreichend Wasserabläufe Vorhanden (sauber, sicher, geruchsneutral)  
Ob bei der Fußbodenreinigung, bei Kipper, bei Waschbecken oder beim Kessel- Wasserabläufe sind notwendig

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.3e

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

# 1. Betriebsstätten und Räume

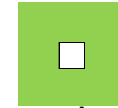
04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

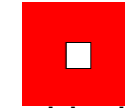
Bochum  
Ort

## 1.4 Türen und Fenster

1.4a Sind Türen und Fenster aus geeignetem Material, sauber und technisch OK  
Türen und Fenster müssen aus glattem, wasserabweisendem Material und gut zu reinigen sein



ok



nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:



1.4b Sind alle direkten Zugänge nach Außen verschlossen  
Nicht verschlossene Türen bieten Ungeziefer freien Eingang in Küchen und Gästebereiche



ok



nicht ok

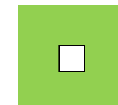
wer  
bis wann

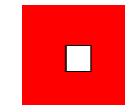
Hinweise und Kommentare:



1.4c Sind alle Fenster im Lage und Produktionsbereich mit Fliegengittern ausgestattet  
Fliegengitter sind ein wirkungsvoller Schutz vor Schädlingen und gesetzlich vorgeschrieben



ok



nicht ok

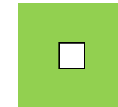
wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:



1.4d



ok



nicht ok

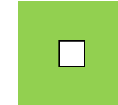
wer  
bis wann

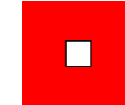
Hinweise und Kommentare:



1.4e



ok



nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:



# 1. Betriebsstätten und Räume

04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

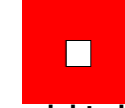
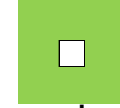
Bochum  
Ort

## 1.5 Arbeitsflächen und Schränke

1.5a

Sind Arbeitsflächen aus geeignetem Material, ohne Risse und weitgehend fugenfrei

In jedem kleinen Riss lagern sich Bakterien an und kommen so mit Lebensmitteln in Berührung



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.5b

Sind Arbeitsflächen und Regalflächen sauber, aufgeräumt und desinfiziert

Das A und O in der Küchenhygiene sind saubere, aufgeräumte und desinfizierte Arbeitsflächen



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

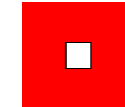
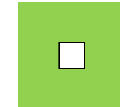
nicht ok



1.5c

Sind die Arbeitsflächen sinnvoll in Posten eingeteilt

Auch in engen Küchen müssen Lebensmittelgruppen voneinander getrennt werden



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

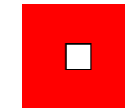
nicht ok



1.5d

Sind Schränke sauber und aufgeräumt

Ordnung und Sauberkeit sind auch in nicht einsichtsfähigen Bereichen notwendig



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

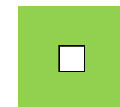
nicht ok



1.5e

Sind die Oberseiten der Schränke sauber und nicht zugestellt

Nicht nur Staub und Dreck können auf Lebensmittel und Arbeitsflächen herunterfallen



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 1. Betriebsstätten und Räume

04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

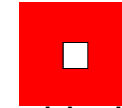
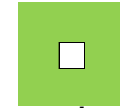
Bochum  
Ort

## 1.6 Decken, Wände Fußböden

1.6a

Ist die Decke sauber, aus geeignetem Material u. in einem guten baulichem Zustand

Decken in Küchen werden durch Wasserdampf und Fett besonders beansprucht



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

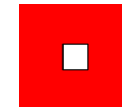
nicht ok



1.6b

Sind die Wände sauber, aus geeignetem Material u. in einem guten baulichem Zustand

Wände müssen bis zu Bereich von mind 1,60 gefliest sein (oder aus einem ähnlichen Material geschützt werden)



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

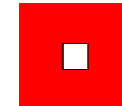
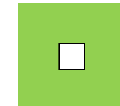
nicht ok



1.6c

Sind die Mauerkanten baulich OK und mit einer Stoßleiste versehen

Abgesprungene Fliesen- oder Mauerkanten sind ein Verletzungsrisiko und auch hygienisch bedenklich



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

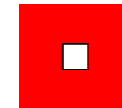
nicht ok



1.6d

Ist der Fußboden sauber und wird regelmäßig desinfiziert

Auch wenn man LM, die auf den Fußboden fallen sofort entsorgt, ist dieser Bereich nicht zu vernachlässigen



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

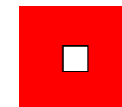
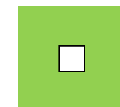
nicht ok



1.6e

Ist der Fußboden aus geeignetem Material und in einem guten baulichem Zustand

Fußböden müssen wasserundurchlässig, wasserabweisend und gut zu reinigen sein



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 1. Betriebsstätten und Räume

04.10.14  
Datum

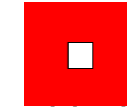
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 1.7 Lagerräume

1.7a Sind die Lagerräume sauber, aufgeräumt und in einem guten baulichem Zustand

Auch in Lebensmittellagern gelten besondere Anforderungen an Oberflächen



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.7b Sind die Lagerräume gut begehbar und ausreichend beleuchtet

Lagerordnung ist nicht nur aus arbeitssicherheitstechnischen Gründen wichtig.



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

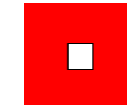
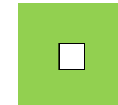
ok

nicht ok



1.7c Sind Regale und Schränke sauber, aufgeräumt und geeignetem Material

Hier gelten die gleichen Vorschriften wie in Küchen



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

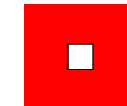
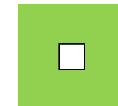
ok

nicht ok



1.7d Sind Regale/ Schränke für eine gute Lagerordnung beschriftet

Solche Beschriftungen helfen allen Mitarbeitern Ordnung zu halten u. können auch individuell gewechselt werden



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok





# 1. Betriebsstätten und Räume

04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 1.8 Lebensmittel in Trockenlagern

1.8a Sind Lebensmittel abgelaufen  
Abgelaufene Lebensmittel müssen sofort entfernt oder gesperrt gekennzeichnet werden

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:



1.8b Werden geöffnete LM in geeignet Behälter umgefüllt und neu beschriftet  
Werden LM aus der Umverpackung entfernt und sind diese nicht auch beschriftet muss es nachgetragen werden

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:



1.8c Wird das "first in- first out Prinzip" angewandt  
Dieses Prinzip besagt eigentlich nur, dass Produkte mit einem kürzeren MHD vorne gelagert werden

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:



1.8d Gibt es keine Fußbodenlagerung  
Offene LM (z.B offener Mehlsack) hat im Trockenlager nichts auf dem Fußboden zu stehen

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:



1.8e Werden unnötige Umverpackungen entfernt  
Umverpackungen verschlechtern oft die Übersichtlichkeit von Lagerbeständen

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:



# 1. Betriebsstätten und Räume

04.10.14  
Datum

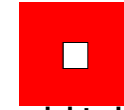
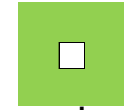
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 1.9 Kühlschränke, Regale und Räume (Teil 1)

1.9a Haben alle Kühlmöglichkeiten eine Temperaturanzeige und die richtige Temperatur

Ob Zentral, an der Außenfront mit Fühler oder im Inneren an geeignetem Punkt- Es ist Pflicht



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.9b Sind alle Kühlmöglichkeiten sauber, nicht vereist und ordentlich eingeräumt

Gerade bei Kühlschränken, Vitrinen, Regale oder Truhen ist auf Ordnung zu achten



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

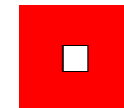
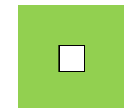
ok

nicht ok



1.9c Sind alle LM ordnungsgemäß getrennt in geeigneten Behältern und beschriftet

Warengruppen sind soweit wie möglich zu trennen, abzudecken und zu beschriften



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

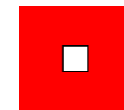
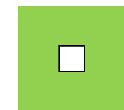
ok

nicht ok



1.9d Sind LM abgelaufen oder nicht mehr verkehrstauglich

Auch hier gilt das first in- first out Prinzip und abgelaufene/ schlechte LM müssen entsorgt werden



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

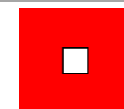
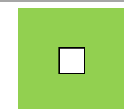
ok

nicht ok



1.9e Werden unnötige Umverpackungen entfernt

Umverpackungen verschlechtern oft die Übersichtlichkeit von Lagerbeständen



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 1. Betriebsstätten und Räume

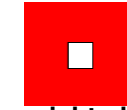
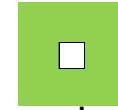
04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 1.9 Kühlschränke, Regale und Räume (Teil 2)

1.9f Sind alle Regale aus geeignetem Material, sauber und beschriftet  
Glatt, abwaschbar, am besten aus Edelstahl oder geeignetem Kunststoff



wer  
bis wann

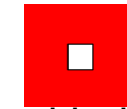
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.9g Schließen alle Türen richtig und sind die Gummidichtungen sauber und geschmeidig  
Nur richtig verschlossene Kühlmöglichkeiten halten die konstante Soll- Temperatur



wer  
bis wann

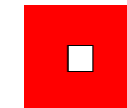
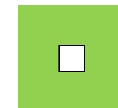
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.9h Sind Böden, Decken und Wände in allen Kühlmöglichkeiten sauber  
Gerade in den Kühlmöglichkeiten ist Sauberkeit und Hygiene besonders wichtig



wer  
bis wann

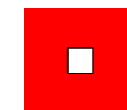
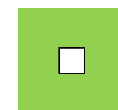
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.9i Sind die Gitter der Kühlanlagen/ Aggregate sauber und korrosionsfrei  
Die Kühlanlagen werden trotz hoher Beanstandungsquote oft übersehen und vernachlässigt



wer  
bis wann

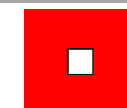
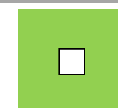
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.9j Sind Lampen gegen Splitterbruch gesichert  
Nirgendwo sind Lebensmittel den Lampen so na wie im Kühlschrank/ Raum. Hier gilt besondere Vorsicht



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 1. Betriebsstätten und Räume

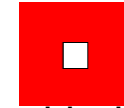
04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 1.10 Wareneingang

1.10a Ist der Wareneingang sauber, ordentlich und in einem guten baulichem Zustand  
Wenn hier schon Chaos herrscht, wird es schwierig mit der ordnungsgemäßen Verräumung



wer  
bis wann

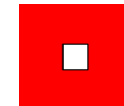
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.10b Wird die ankommende Ware ordnungsgemäß angenommen und zügig verräumt  
Stichwort: Kühlkette nicht unterbrechen, aber der Ordnungshalber auch bei Non Food Artikeln



wer  
bis wann

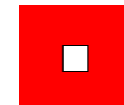
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.10c Kommen nicht küchengerechte Umverpackungen in den Produktionsbereich  
Verdreckte Kartons, verschmutzte Verpackungen und Holzkisten haben im Produktionsbereich nichts verloren



wer  
bis wann

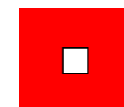
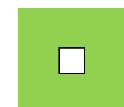
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.10d Bleiben Lieferanten außerhalb des Produktionsbereiches  
Straßenschuhe und Kleidung haben im Produktionsbereich nichts verloren



wer  
bis wann

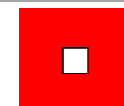
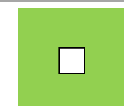
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.10e Sind Gästekittel, Überziehschuhe und Einweghaarabdeckungen vorhanden  
Müssen Lieferanten oder Mitarbeiter in den Produktionsbereich ist Hygienekleidung Pflicht



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 1. Betriebsstätten und Räume

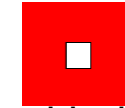
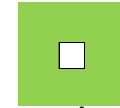
04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 1.11 Müllplätze und Räume

1.11a Sind die Müllplätze und Räume ordentlich, sauber und in einem guten baulichem Zustand  
Gerade im Außenbereich sind "Müllecken" ein beliebter Aufenthaltsort für Schädlinge



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.11b Sind ausreichend Mülltonnen (Menge/ Volumen) für eine gute Mülltrennung vorhanden  
Müllentsorgung kostet Geld, aber zu kleine oder zu wenig Mülltonnen können noch teurer werden



wer  
bis wann

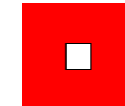
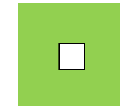
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.11c Werden LM Reste (Schweineeimer) gekühlt oder in speziellen Beuteln gelagert  
Hier gibt es mehrere Möglichkeiten Geruchsbelästigung und Schädlingsbefall vorzubeugen



wer  
bis wann

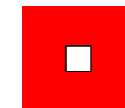
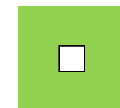
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.11d Befinden sich Müllgerüche im Rahmen und liegen diese außerhalb des Gästebereiches  
Ein Müllbereich oder Mülltonnen im Blick- und Geruchs Feld der Gäste ist mehr als unglücklich



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 1. Betriebsstätten und Räume

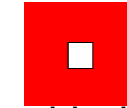
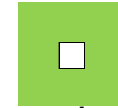
04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 1.12 Reinigungsmittel, Utensilien und Lager/ Schränke

1.12a Sind Reinigungsmittel vom Produktionsbereich getrennt  
Reinigungsmittel müssen in einem extra Lagerraum oder abschließbarem Schrank gelagert werden



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.12b Gibt es einen Reinigungsplan  
Der Reinigungsplan sagt: Wer reinigt wann mit wieviel vom welchem Mittel



wer  
bis wann

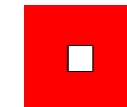
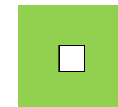
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.12c Sind Reinigungsmittel ausreichend vorhanden und in richtigen Behältern gelagert  
Es gibt für jeden Reinigungsvorgang ein passende Reinigungsmittel und Utensilien- oft hat es seinen Grund



wer  
bis wann

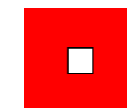
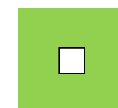
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.12d Gibt es eine Farbtrennung bei Putzutensilien  
Eine farbliche Kennzeichnung hilft bei einer eindeutigen Trennung der Putzutensilien



wer  
bis wann

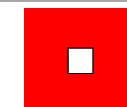
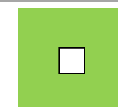
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.12e Sind Putzlappen und Putzutensilien hygienisch einwandfrei



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 1. Betriebsstätten und Räume

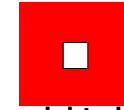
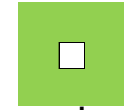
04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 1.13 Personalräume

1.13a Sind getrennte Personaltoiletten vorhanden  
bis 5 MA- 1 Toilette, ab 5 MA- je 1 Toilette, ab 10 MA- je 2 Toiletten (Geschlecht und anwesende MA)



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.13b Sind Toiletten sauber, ordentlich, in einem guten baulichem Zustand und gut ausgestattet  
Toiletten müssen baulich vom Produktionsbereich getrennt u. mit einem Handwaschbecken ausgestattet sein



wer  
bis wann

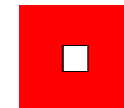
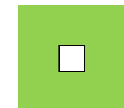
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.13c Sind getrennte Umkleieräume vorhanden, sauber, baulich und technisch OK?  
Die Mindestgröße für Umkleieräume beträgt mind 6 m<sup>2</sup>



wer  
bis wann

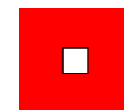
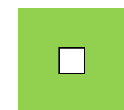
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.13d Sind genügend abschließbare Spinde (Arbeitskleidung/ Privatkleidung) vorhanden  
Wenn Sie keine getrennten abschließbaren Spinde zur Verfügung stellen, haften Sie für den Schaden



wer  
bis wann

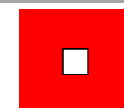
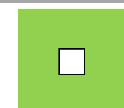
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



1.13e Sind Wasch- und Duschräume vorhanden  
Gerade in der Gastronomie sollte die Bereitstellung eine Selbstverständlichkeit sein (min 4m<sup>2</sup>)



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 1. Betriebsstätten und Räume

04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 1.13 Personalräume (Teil 2)

1.13f Sind Wasch- und Duschräume sauber, ordentlich und in einem guten technischem Zustand  
Was für den Gästebereich gilt, sollte auch im Personalbereich eine Selbstverständlichkeit sein

ok

nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.13g Gibt es einen Aufenthaltsraum/ Sozialraum ( ab 10 MA 1m<sup>2</sup>/ MA mind aber 6m<sup>2</sup>)  
Aufenthaltsräume bieten einen Rückzugsort für MA z.B: in Pausen- Rauchverbot !

ok

nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.13h Sind Aufenthaltsräume sauber, ordentlich und im guten Zustand  
Auch Mitarbeiter schätzen Ordnung und Sauberkeit- Übertragen Sie gerade hier Verantwortungsbereiche

ok

nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



# 2. Einrichtungsgegenstände

04.10.14  
Datum

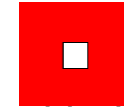
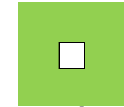
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 2.1 Kleininventar und Geräte (Teil 1)

2.1a Sind Handmixer sauber und in einem einwandfreien Zustand

Sicherheitssiegel (z.B. CE Zeichen) und Prüfsiegel nach jährlicher Kontrolle durch Fachkraft ( laut BGV)



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.1b Sind Pürierstäbe sauber und in einem einwandfreien Zustand

Sicherheitssiegel (z.B. CE Zeichen) und Prüfsiegel nach jährlicher Kontrolle durch Fachkraft ( laut BGV)



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

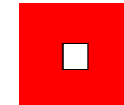
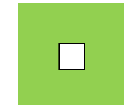
ok

nicht ok



2.1c Sind Rührmaschinen sauber und in einem einwandfreien Zustand

Sicherheitssiegel (z.B. CE Zeichen) und Prüfsiegel nach jährlicher Kontrolle durch Fachkraft ( laut BGV)



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

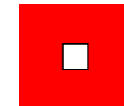
ok

nicht ok



2.1d Sind Mikrowellen sauber und in einem einwandfreien Zustand

Sicherheitssiegel (z.B. CE Zeichen) und Prüfsiegel nach jährlicher Kontrolle durch Fachkraft ( laut BGV)



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

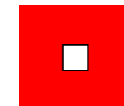
ok

nicht ok



2.1e Sind Waagen sauber und in einem einwandfreien Zustand (aktuell geeicht?)

Wagen, die dazu bestimmt sind durch Wiegung den Preis zu bestimmen müssen geeicht werden)



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 2. Einrichtungsgegenstände

04.10.14  
Datum

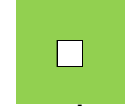
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

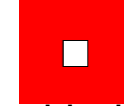
## 2.1 Kleininventar und Geräte (Teil2)

2.1f Sind Töpfe und Pfannen noch brauchbar und sauber

Die Beschichtung der Pfannen muss in Takt sein, kein Rost, keine negative Beeinflussung auf Lebensmittel



ok



nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

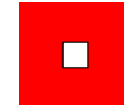


2.1g Sind Bleche, Gitter, GN Behälter noch brauchbar und sauber

Es dürfen keine Korrosionen vorhanden sein, die einen negativen Einfluss auf LM haben



ok



nicht ok

wer

bis wann

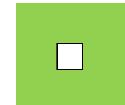
  

Hinweise und Kommentare:

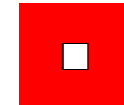


2.1h Sind Geschirr, Besteck, Kellen etc. sauber und im guten Zustand

Es dürfen auch hier keine negativen Einflüsse auf LM möglich sein, Geschirr muss sauber und intakt sein



ok



nicht ok

wer

bis wann

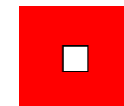
Hinweise und Kommentare:



2.1i



ok



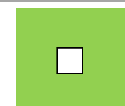
nicht ok

wer

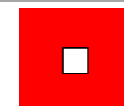
bis wann

Hinweise und Kommentare:



ok



nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



# 2. Einrichtungsgegenstände

04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

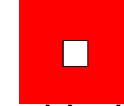
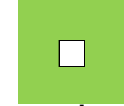
Bochum  
Ort

## 2.2 Messer und Schneidbretter

2.2a

Sind Messer ohne Holzgriffe, sauber und desinfiziert

Holzgriffe sind verboten ! Messer müssen nach jedem Arbeitsschritt gereinigt und ggf. desinfiziert werden



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

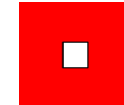
nicht ok



2.2b

Sind Messer scharf und in einem ordentlichen Zustand

Es dürfen keine Korrosionen vorhanden sein, die einen negativen Einfluss auf LM haben



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

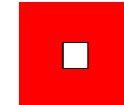
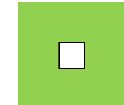
nicht ok



2.2c

Werden Messer ordentlich und sauber gelagert

Nicht nur wichtig für die Arbeitssicherheit. Messer müssen einzeln gelagert werden (Messerhalter)



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

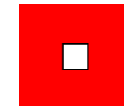
nicht ok



2.2d

Sind Schneidbretter sauber, desinfiziert und lagern diese sachgemäß

Schneidbretter und auch der Hacklotz sind besonders anfällig und brauchen besondere Pflege



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

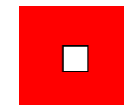
ok

nicht ok



Sind Schneidbretter aus geeignetem Material, farb. getrennt und gegen Verrutschen geschützt

Schneidbretter aus hochwertigem und farblichem Kunststoff bestehen (Postentrennung)



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 2. Einrichtungsgegenstände

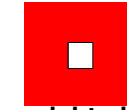
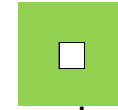
04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 2.3 Fritteusen

2.3a Sind Fritteusen sauber und technisch in einem einwandfreien Zustand  
Stimmt die Temperatur (laut Thermostat), sind die Heizstäbe sauber und technisch ok



wer  
bis wann

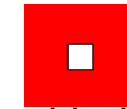
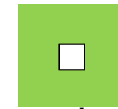
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.3b Ist das Fett noch in einem guten Zustand  
(Farbe, Geruch, Ablagerungen)



wer  
bis wann

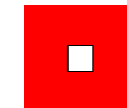
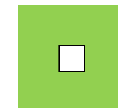
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.3c Wird das Fett nach ca. 20 Betriebsstunden gewechselt  
Sind auch Dokumentationen vorhanden



wer  
bis wann

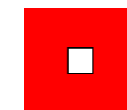
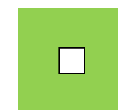
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.3d Wird das Fett mindestens ein mal am Tag gefiltert  
Durch die tägliche Filtration verlängert sich die Haltbarkeit des Fettes und erhöht sich die Qualität



wer  
bis wann

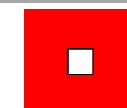
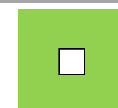
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.3e Wird das Fett nicht höher als 175 Grad erhitzt  
Bei einer höheren Erhitzung erhöht sich auch der Acrylamitgehalt (Gesundheitsgefährdend)



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 2. Einrichtungsgegenstände

04.10.14  
Datum

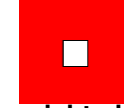
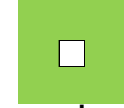
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 2.4 Fleischwolf, Cutter, Aufschnittmaschinen und Knochensäge

2.4a Sind alle Geräte in einem technisch einwandfreien Zustand

Diese vier (oder ähnliche ) Geräte sind sicherlich immer critical control points



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

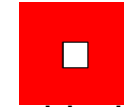
ok

nicht ok



2.4b Sind alle Geräte sauber

Hier wird oft rohes Fleisch verarbeitet und deshalb brauchen diese Geräte besondere Aufmerksamkeit



wer

bis wann

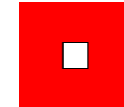
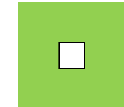
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.4c Werden alle dazugehörigen Messer und Komponenten sauber gelagert



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

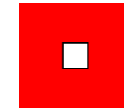
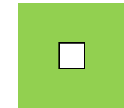
ok

nicht ok



2.4d Hängen Betriebsanweisung im Blickfeld

Gerade hier sollten die Mitarbeiter die Betriebsanweisung für den Umgang und der Reinigung täglich sehen



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 2. Einrichtungsgegenstände

04.10.14  
Datum

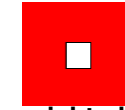
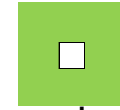
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 2.5 Thermogeräte (Herdstellen, Kipper, Grillplatten, Kessel, Steamer etc.)

2.5a Sind alle Geräte in einem technisch einwandfreien Zustand

Diese Arbeitsgeräte sind täglich im Einsatz und brauchen dementsprechend Pflege



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.5b Sind alle Geräte sauber

Diese Arbeitsgeräte sind täglich im Einsatz und brauchen tägliche gründliche Reinigung



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

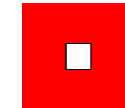
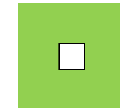
ok

nicht ok



2.5c Werden alle Geräte regelmäßig technisch gewartet

Nur Geräte die technisch einwandfrei laufen, können auch aus hygienischer Sicht benutzt werden (z.B Temperatur)



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

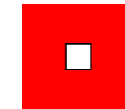
ok

nicht ok



2.5d Sind alle Thermogeräte frei zugänglich und wirken die Arbeitsstellen organisiert

Sind die direkten Arbeitsstellen um die Thermogeräte aufgeräumt und sauber



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 2. Einrichtungsgegenstände

04.10.14  
Datum

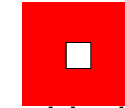
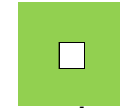
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 2.6 Convectomaten und Herde

2.6a Sind alle Geräte in einem technisch einwandfreien Zustand

Diese Arbeitsgeräte sind täglich im Einsatz und brauchen dementsprechend Pflege



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.6b Sind alle Geräte sauber

Diese Arbeitsgeräte sind täglich im Einsatz und brauchen tägliche gründliche Reinigung



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

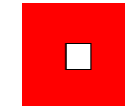
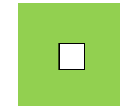
ok

nicht ok



2.6c Werden alle Geräte regelmäßig technisch gewartet

Nur Geräte die technisch einwandfrei laufen, können auch aus hygienischer Sicht benutzt werden (z.B Temperatur)



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

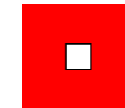
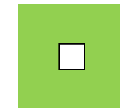
ok

nicht ok



2.6d Sind alle Thermogeräte frei zugänglich und wirken die Arbeitsstellen organisiert

Sind die direkten Arbeitsstellen um die Thermogeräte aufgeräumt und sauber



wer

bis wann

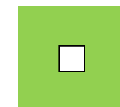
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.6e Sind die Dichtungen der Türen in Ordnung, schließen die Türen ordnungsgemäß



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 2. Einrichtungsgegenstände

04.10.14  
Datum

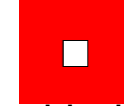
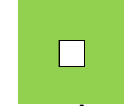
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 2.7 Ausgabe, Pass, Bain Marie

2.7a Sind alle Geräte sauber und in einem technisch einwandfreien Zustand

Diese Arbeitsgeräte sind täglich im Einsatz und brauchen dementsprechend Pflege



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

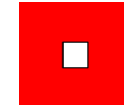
ok

nicht ok



2.7b Sind Wärmebrücken und Lampen technisch OK und sauber

Hier brennt sich gerne Fett ein und bedarf so viel Pflege und Aufmerksamkeit



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

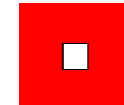
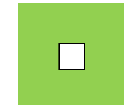
ok

nicht ok



2.7c Ist das Geschirr hier sauber, nicht brüchig und ordentlich verräumt und gelagert

Kurz vor dem Service muss gerade an dieser Stelle alles Tipp Top sein



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

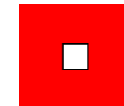
ok

nicht ok



2.7d Sind Tellerwärmer technisch OK und sauber

Sind die direkten Arbeitsstellen um die Thermogeräte aufgeräumt und sauber



wer

bis wann

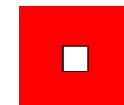
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.7e Ist die Temperatur der warm gehaltenen Lebensmittel vorschriftsmäßig (min 68° C)



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok





# 2. Einrichtungsgegenstände

04.10.14  
Datum

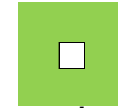
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

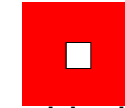
## 2.8 Spülbereich

2.8a Ist der Spülbereich sauber und wirkt dieser aufgeräumt

Dieser wichtige Bereich kann nur gut organisiert funktionieren



ok



nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



2.8b Sind die Spülmaschine und die Spülbecken sauber

Wenn diese Dinge verdreckt sind, wie soll das Geschirr dann sauber werden?



ok



nicht ok

wer

bis wann

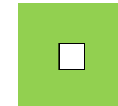
  

Hinweise und Kommentare:

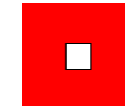


2.8c Sind die Spülergebnisse in allen Belangen zufriedenstellend

Weder Fett, noch Essensreste noch Kalkablagerungen (Schleier) dürfen zu sehen sein



ok



nicht ok

wer

bis wann

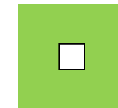
  

Hinweise und Kommentare:

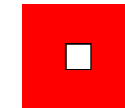


2.8d Sind Reinigungsmittel und Dosierung nach Herstellervorgaben korrekt eingestellt

Oft helfen Mitarbeiter von der Spülmaschine, der Dosieranlage oder des Reinigungsmittellieferanten



ok



nicht ok

wer

bis wann

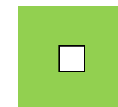
  

Hinweise und Kommentare:



2.8e Ist die Temperatur nach Herstellervorgaben richtig eingestellt

Richtwert 60°-65° C im Reinigungstank 80°-85°C in Frischwasserklarspülung- Je nach Fabrikat



ok



nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



# 2. Einrichtungsgegenstände

04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

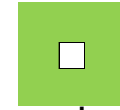
Bochum  
Ort

## 2.9 Mülleimer

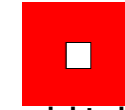
2.9a

Ist eine Mülltrennung erkennbar

Mülltrennung ist wichtig für die Umwelt, für die Hygiene und Geld sparen kann man auch



ok



nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



2.9b

Sind ausreichend Mülleimer/ Tonnen/ Container vorhanden

Mülltrennung fängt an der Warenannahme an geht über die Küche, über den Gästebereich bis zur Mülltonne



ok



nicht ok

wer

bis wann

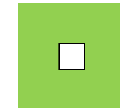
Hinweise und Kommentare:



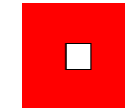
2.9c

Sind Mülltonnen und Mülleimer innen und außen sauber

Müllsäcke sind hier natürlich empfehlenswert



ok



nicht ok

wer

bis wann

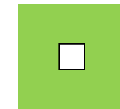
Hinweise und Kommentare:



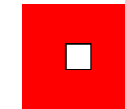
2.9d

Sind Mülleimer in der Küche mit Deckel und Fußtritt zu öffnen

Der Deckel ist Pflicht, der Fußtritt zum öffnen ist aus hygienischer Sicht besser



ok



nicht ok

wer

bis wann

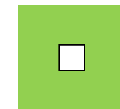
Hinweise und Kommentare:



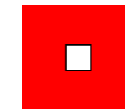
2.9e

Werden Lebensmittelreste in separaten Mülleimern ordnungsgemäß gelagert (Schweineeimer)

Wünschenswert wären extra gekühlte Räume oder Kühlanlagen oder spezielle fest verschlossene Tüten



ok



nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



# 2. Einrichtungsgegenstände

04.10.14  
Datum

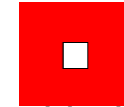
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 2.10 Getränkeschankanlagen und Getränkestation

2.10a Gibt es ein ordnungsgemäßes Schankbuch (Dokumentation über Reinigung)

Jede Reinigung/ Wartung muss ordnungsgemäß dokumentiert werden/ Verantwortung liegt beim Betreiber



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok

2.10b Werden die Reinigungsintervalle eingehalten

Reinigung der Getränkeleitungen min alle 14 Tage (chemisch und mechanisch) oder nach Bedarf (auch bei Getränkewechsel oder Erstbenutzung). Überprüfung alle 2 Jahre durch Sachverständigen



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

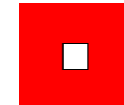
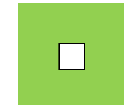
ok

nicht ok

2.10c Hängen Betriebsanweisungen zur Reinigung der Getränkeschankanlage aus

Hier stehen noch einmal alle Anweisungen zur Reinigung und zum Umgang mit Reinigungsmitteln



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

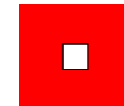
ok

nicht ok

2.10d Sind die Zapfanlagen/ Hähne sauber

Alle Zapfhähne müssen mindestens einmal am Tag gereinigt und desinfiziert werden (auch innen)



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

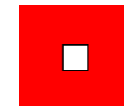
ok

nicht ok

2.10e Sind die Gläserpülbecken, Gläserpülbürsten, Gläserpülmaschinen und Gläsertücher sauber

Gläserpülbecken muss mit warmen und kaltem Wasser ausgestattet sein



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok

# 2. Einrichtungsgegenstände

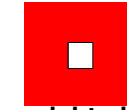
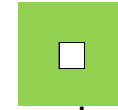
04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 2.10 Getränkeschankanlagen und Getränkestation (Teil 2)

2.10f Sind die Lagerräume für Fässer ordentlich, frei von anderen LM und sauber  
Sie müssen leicht zu reinigen sein, es muss ein (Keine Vorschläge) und Ablauf in der Nähe sein



wer  
bis wann

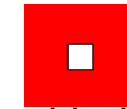
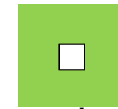
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.10g Werden die Kegelhöpfe beim Fasswechsel mindestens mit Wasser gereinigt  
Bei jedem Fasswechsel kann es zu Verunreinigung kommen



wer  
bis wann

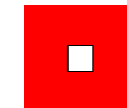
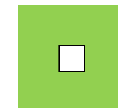
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.10h Sind alle Gläser sauber und mit einem Eichstrich versehen  
Bei offenem Ausschank sind Eichstriche an Gläsern gesetzlich vorgeschrieben



wer  
bis wann

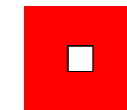
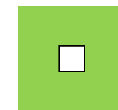
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.10i Ist die Eismaschine sauber, wird diese täglich entleert und desinfiziert  
Ein kritischer Kontrollpunkt, der besondere Aufmerksamkeit erfordert- Betriebsanweisung notwendig



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 2. Einrichtungsgegenstände

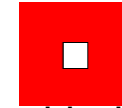
04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 2.11 Kaffeestation

2.11a Ist die Kaffeestation sauber und ordentlich und werden Reinigungsintervalle eingehalten  
Oft im Blick des Gastes muss dieser Bereich besonders gepflegt werden. Herstellerangaben sind zu beachten



wer  
bis wann

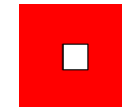
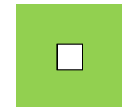
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.11b Wird die evtl. gebrauchte Frischmilch dauergekühlt  
Egal ob Vollautomat mit Frischmilch oder Frischmilch an der Selbstbedienungstheke- immer kühlen



wer  
bis wann

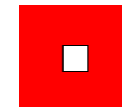
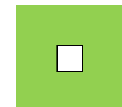
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.11c Wird der Milchaufschäumer regelmäßig gereinigt und desinfiziert  
Ein kritischer Kontrollpunkt, der besondere Aufmerksamkeit erfordert



wer  
bis wann

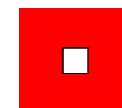
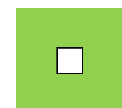
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.11d Sind Tassen, Teller, Löffel und sonstiges Zubehör sauber



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 3. Umgang mit Lebensmitteln

04.10.14  
Datum

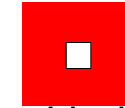
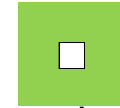
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 3.1 Anlieferung von Lebensmitteln

3.1a Werden gekühlte Lebensmittel sofort angenommen und verräumt

Hier besteht die Gefahr, dass die Kühlkette sonst unterbrochen wird



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.1b Werden LM Lieferungen auf Sensorik und Temperatur stichprobenartig kontrolliert

Sehen, riechen und schmecken die LM typisch? Gibt es Soll Temperaturabweichungen?



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

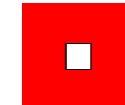
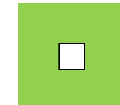
ok

nicht ok



3.1c Werden Lieferantenausos auf Sauberkeit und Temperatur kontrolliert (Temperaturausdruck)

Gibt es dort etwas zu Bemängeln, schicken Sie die Ware unverzüglich zurück und bestehen Sie auf Neulieferung



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

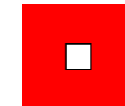
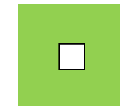
ok

nicht ok



3.1d Werden Lieferscheine ordnungsgemäß abgezeichnet (z.B. HACCP Stempel)

Dieser Stempel dokumentiert, dass der Mitarbeiter die Ware ordnungsgemäß entgegen genommen hat



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

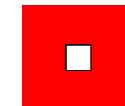
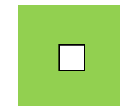
ok

nicht ok



3.1e Werden Hände nach der Warenannahme gewaschen und desinfiziert

Waren und Kisten kommen aus einem unreinen Bereich- Händewaschen ist also Pflicht



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 3. Umgang mit Lebensmitteln

04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 3.2 Lagerhaltung (Kühlhaus/ Kühlschränke/ Tiefkühler)

3.2a Werden Lebensmittel (falls nötig) in geeignete Behältnisse umgefüllt  
( z.B. Eier, Gemüse, Lose Waren etc.) dürfen nicht in Kartonagen oder Holzkisten gelagert werden

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:



3.2b Werden lose LM (falls nötig) ordnungsgemäß abgedeckt und beschriftet  
LM dürfen sich nicht negativ beeinflussen

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:



3.2c Werden LM systematisch, in LM Gruppen getrennt gelagert  
LM Gruppen (Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst, Milchprodukte) dürfen nicht in unmittelbarer Nähe gelagert werden

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:



3.2d Werden umgefüllte Lebensmittel ordnungsgemäß beschriftet  
Hier helfen z.B. sogenannte HACCP Aufkleber (Produktname, Produktgruppe, Lagerdatum, MHD)

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:



3.2e Werden LM nur in Ausnahmefällen (dann auf Kunststoffpaletten o.ä.) auf dem Boden gelagert  
Es dürfen keine LM, Kartons oder Behälter auf dem Fußboden gelagert werden

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:



# 3. Umgang mit Lebensmitteln

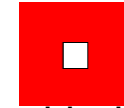
04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 3.3 Umgang mit Geflügel

3.3a Wird die Anlieferungs- und Lagertemperatur von 4° C nicht überschritten  
Kühlkette darf nicht unterbrochen werden



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok

3.3b Wird Geflügel auf einem Gitter bei < 7° C aufgetaut und das Abtropfwasser entsorgt  
Das Auftauen bei höheren Temperaturen erhöht auch den Keimgehalt/ Abtropfwasser = Salmonellengefahr



wer  
bis wann

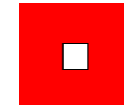
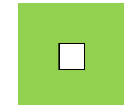
  

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok

3.3c Werden alle Arbeitsgeräte und Hände nach der Arbeit mit Geflügel gereinigt u. desinfiziert  
Geflügel gehört zu den kritischen LM in der Küche und muss mit aller Sorgfalt behandelt werden



wer  
bis wann

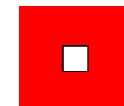
  

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok

3.3d Werden Garkerntemperaturen von 80 °C (min 3 Min) oder 70°C (min 10 Min) eingehalten  
Bei nicht Einhaltung der Kerntemperaturen besteht die Gefahr, dass Keime teilweise nicht abgetötet wurden



wer  
bis wann

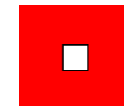
  

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok

3.3e



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 3. Umgang mit Lebensmitteln

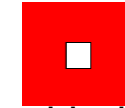
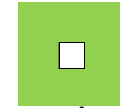
04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 3.4 Umgang mit Fleisch

3.4a Wird die Anlieferungs- und Lagertemperatur von 7° C nicht überschritten  
Kühlkette darf nicht unterbrochen werden



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.4b Wird Fleisch auf einem Gitter bei < 7° C aufgetaut und das Abtropfwasser entsorgt  
Das Auftauen bei höheren Temperaturen erhöht auch den Keimgehalt/ Abtropfwasser = Salmonellengefahr



wer  
bis wann

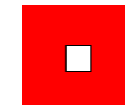
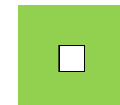
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.4c Werden alle Arbeitsgeräte und Hände nach der Arbeit mit Fleisch gereinigt u. desinfiziert  
Geflügel gehört zu den kritischen LM in der Küche und muss mit aller Sorgfalt behandelt werden



wer  
bis wann

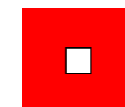
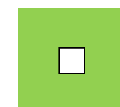
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.4d Werden Garkerntemperaturen von 80 °C (min 3 Min) oder 70°C (min 10 Min) eingehalten  
Bei Kurzgebratenem darf von dieser Regelung Abstand gehalten werden



wer  
bis wann

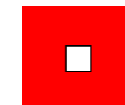
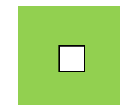
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.4e



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 3. Umgang mit Lebensmitteln

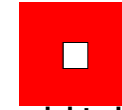
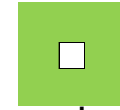
04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 3.5 Umgang mit Fleisch

3.5a Wird die Anlieferungs- und Lagertemperatur von 2° C nicht überschritten (z.B. auf Eis)  
Kühlkette darf nicht unterbrochen werden



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.5b Wird Fisch auf einem Gitter bei < 7° C aufgetaut und das Abtropfwasser entsorgt  
Das Auftauen bei höheren Temperaturen erhöht auch den Keimgehalt



wer  
bis wann

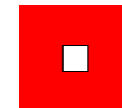
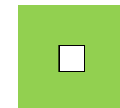
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.5c Werden alle Arbeitsgeräte und Hände nach der Arbeit mit Fisch gereinigt u. desinfiziert  
Fisch gehört zu den kritischen LM in der Küche und muss mit aller Sorgfalt behandelt werden



wer  
bis wann

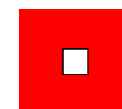
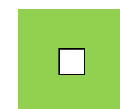
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.5d Werden Garkerntemperaturen von 80 °C (min 3 Min) oder 70°C (min 10 Min) eingehalten  
Erst dann werden alle Keime abgetötet



wer  
bis wann

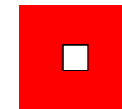
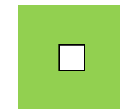
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.5e



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 3. Umgang mit Lebensmitteln

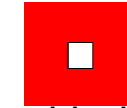
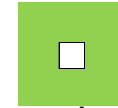
04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 3.6 Umgang mit Hackfleisch

3.6a Wird die Anlieferungs- und Lagertemperatur von 4° C nicht überschritten  
Kühlkette darf nicht unterbrochen werden



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.6b Wird frisches Hackfleisch innerhalb eines Tages durchgegart  
Die Keimentwicklung ist Aufgrund der großen Oberfläche von Hackfleisch besonders hoch



wer  
bis wann

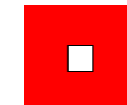
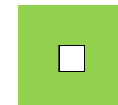
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.6c Werden alle Arbeitsgeräte u. Hände nach der Arbeit mit Hackfleisch gereinigt u. desinfiziert  
Hackfleisch gehört zu den kritischen LM in der Küche und muss mit aller Sorgfalt behandelt werden



wer  
bis wann

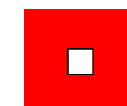
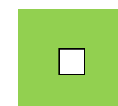
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.6d Werden Garkerntemperaturen von 80 °C (min 3 Min) oder 70°C (min 10 Min) eingehalten  
Erst dann werden alle Keime abgetötet



wer  
bis wann

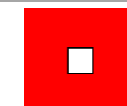
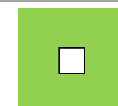
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.6e Wird rohes, frisches Hackfleisch nicht eingefroren  
Das Einfrieren von LM verlangsamt nur den Wachstum von Keimen u. ist bei Hackfleisch nicht erlaubt



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 3. Umgang mit Lebensmitteln

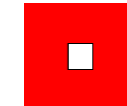
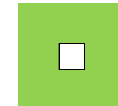
04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 3.7 Umgang mit Eiern

3.7a Wird die Anlieferungs- und Lagertemperatur von 5-8° C nicht überschritten  
nach 18 Tagen des Legedatums müssen Eier gekühlt werden



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.7b Werden Eier in Behälter mit Deckel umgelagert (MHD, Legedatum werden übernommen)  
Für die Einlagerung gibt es extra Eierboxen. Beschriftung nicht vergessen



wer  
bis wann

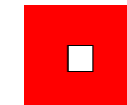
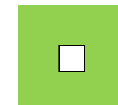
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.7c Werden aufgeschlagene Eier nur kurzfristig gekühlt gelagert  
Aufgeschlagene frische Eier dürfen nur kurzfristig, abgedeckt und gekühlt gelagert werden



wer  
bis wann

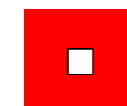
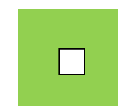
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.7d Werden ganze Eier durchgegart  
Frische gegarte Eier müssen komplett gut (hart) durchgegart werden.



wer  
bis wann

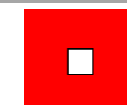
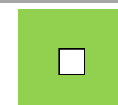
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.7e Werden zubereitete Eierspeisen nicht länger als zwei Stunden gelagert  
Frische Omeletts, Rührei, Pfannkuchen dürfen max. zwei Std. gekühlt und abgedeckt gelagert werden



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 3. Umgang mit Lebensmitteln

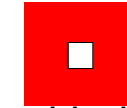
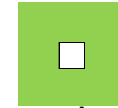
04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 3.8 Umgang mit frischer Sahne und Cremes

3.8a Wird die Anlieferungs- und Lagertemperatur von 7° C nicht überschritten  
Kühlkette darf nicht unterbrochen werden



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.8b Werden alle Arbeitsgeräte und Hände nach der Arbeit umgehend gereinigt u. desinfiziert  
Die LM gehören zu den kritischen LM in der Küche und müssen mit aller Sorgfalt behandelt werden



wer  
bis wann

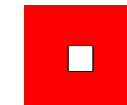
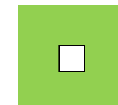
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.8c Wird Sahne in Sahnespendern nach 24 Std entsorgt  
Beschriften Sie die Sahnespender mit der Uhrzeit des Befüllens



wer  
bis wann

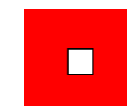
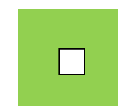
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.8d Wird die Reinigung und Desinfektion von Sahnemaschinen sorgfältig durchgeführt  
Sahnemaschinen sind ein kritischer Kontrollpunkt. Reinigungsarbeiten unbedingt dokumentieren



wer  
bis wann

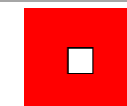
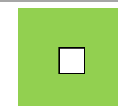
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



3.8e Werden vorbereitete Desserts mit frischer Sahne gekühlt gelagert und abgedeckt  
Auch hier können sich die Keime besonders schnell entwickeln



wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 3. Umgang mit Lebensmitteln

04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 3.9 Umgang mit Kräutern und Gewürzen

3.9a Sind getrocknete Kräuter und Gewürze nicht abgelaufen

Diese sind zwar recht lange haltbar, aber nicht ewig (auch Qualitätsverlust)

ok

nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.9b Sind diese LM ordnungsgemäß gelagert (geschlossen, dunkel, trocken, nicht zu warm)

Kräuter und Gewürze sind recht anfällig für Schimmelbildung

ok

nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.9c Sind alle Behälter mit Inhaltsangabe und MHD beschriftet

Oft werden Kräuter und Gewürze berechtigterweise umgefüllt. Beschriftung nicht vergessen

ok

nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.9d Werden frische Kräuter mit Erde außerhalb des Produktionsbereiches gelagert

Frisch Kräuter im Topf sieht man oft in Küchen. (Ungeziefergefahr und Umkipppgefahr)

ok

nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok

wer

bis wann

# 3. Umgang mit Lebensmitteln

04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 3.10 Ausgabe, Standzeiten und Wiedereinlagerungen von Lebensmitteln

3.10a Werden Standzeiten definiert und eingehalten (z.B. Bainmarie)  
Nicht nur die Qualität leidet unter langen Standzeiten, sondern die Keimentwicklung erhöht sich überproportional

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.10b Werden LM im Ausgabenbereich in sauberen Behältern gelagert (regelmäßiger Wechsel)  
Auch wenn Behälter nicht im Augenschein der Gäste sind, sollten diese regelmäßig gewechselt werden

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.10c Werden Kellen, Schaumlöffel, Fleischgabeln etc. regelmäßig gewechselt  
Auch wenn diese Utensilien nicht im Augenschein der Gäste sind, sollten diese regelmäßig gewechselt werden

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.10d Werden nur geeignete, schon zubereitete LM wieder eingelagert  
Saucen, Suppen, Eintöpfe können ohne Probleme wieder gekühlt gelagert werden.

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.10e Werden diese LM in saubere Behälter gefüllt, schnell heruntergekühlt, abgedeckt und beschriftet  
Diese Vorgehensweise verhindert, dass diese LM vorschnell verderben (umkippen/ gären)

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:

# 4. Personalhygiene

04.10.14  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 4.1 persönliche Hygiene

4.1a Ist der allgemein Eindruck der persönlichen Hygiene der MA positiv (Haare, Geruch, Haut)  
Auch in Bereichen ohne Gästekontakt ist das die Grundvoraussetzung für hygienisches Arbeiten

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:



4.1b Wir kein Schmuck getragen  
Nicht nur aus Arbeitssicherheit Aspekt, sondern es setzen sich Keime (gerade Uhr und Ringe) fest

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:



4.1c Wird in den Räumen nicht geraucht  
Das sollte wohl in der heutigen Zeit eine Selbstverständlichkeit sein

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:



4.1d Wird in den Produktionsräumen nicht gegessen und getrunken  
Das hat viele Gründe warum das unterlassen werden sollte und es gibt immer eine Ausweichmöglichkeit

ok

nicht ok

wer  
bis wann

Hinweise und Kommentare:



Hinweise und Kommentare:





# 4. Personalhygiene

Datum

Uhrzeit

Ort

## 4.2 Arbeitskleidung

4.2a Waren alle anwesenden Mitarbeiter in vollständiger Arbeitskleidung

Dazu gehören Kochhose und Jacke, feste Schuhe, Vorbinder, Kopfbedeckung und ggf. Halstuch

ok

nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

4.2b War die Arbeitskleidung ordentlich und sauber

Wenn Arbeitskleidung stark verschmutzt ist, sollte diese auch selbstverständlich sofort gewechselt werden

ok

nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

4.2c Waren die Schuhe sauber

Was für die Arbeitskleidung zählt, gilt natürlich auch für die Schuhe

ok

nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

4.2d Werden lange Haare auch unterhalb einer Kopfbedeckung zusammengebunden

Was nützt die Kopfbedeckung, wenn Haare frei hervorschauen

ok

nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok

wer

bis wann

# 4. Personalhygiene

04.10.14  
Datum

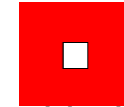
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 4.3 Händehygiene

4.3a Wissen alle Mitarbeiter wie man sich die Hände richtig reinigt und desinfiziert

Hier spielt Gründlichkeit und Einwirkzeit eine große Rolle



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

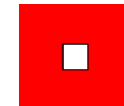
ok

nicht ok



4.3b Werden Fingernägel kurz und nicht lackiert getragen

Unter zu langen Fingernägeln sammelt sich mehr Dreck, Lack kann abplatzen und LM verunreinigen



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

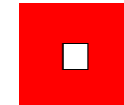
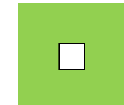
ok

nicht ok



4.3c Werden Hände vor Arbeitsbeginn, nach "nichtreinen Arbeiten" nach Toilettengang gereinigt

In diesem Bereich werden leider immer noch viele Fehler gemacht. Hände übertragen die meisten Keime



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

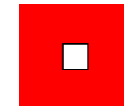
ok

nicht ok



4.3d Werden Wunden und Abschürfungen ordnungsgemäß abgedeckt

Hier helfen nicht nur die richtigen Pflaster, sondern auch Fingerlinge oder Einweghandschuhe



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

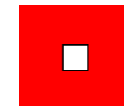
ok

nicht ok



4.3e Werden alle kritischen LM u. LM die roh beim Gast ankommen mit Einweghandschuhen bearbeitet

Nicht nur zum Schutz des Gastes, sondern auch zum Eigenschutz sollten hier Einweghandschuhe getragen werden



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 4. Personalhygiene

04.10.14  
Datum

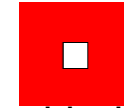
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 4.4 Personalschulungen im Bereich Hygiene

4.4a Werden alle Mitarbeiter jährlich im Bereich Hygiene geschult

Das wird vom Gesetzgeber so verlangt. Unbedingt dokumentieren und unterschreiben lassen



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

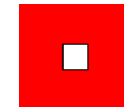
ok

nicht ok



4.4b Werden alle Mitarbeiter zweijährig nach dem Infektionsschutzgesetz nachbelehrt

Die Erstbelehrung wird im Amt übernommen. Folgebelehrung vor Aufnahme der Tätigkeit, dann alle zwei Jahre im Betrieb



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

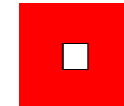
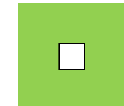
ok

nicht ok



4.4c Kennen alle Mitarbeiter die Grundsätze von HACCP

Von Kontrolllisten über Aushänge, Lagerhaltung, Temperaturkontrollen und Personalhygiene



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

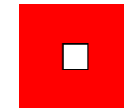
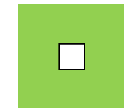
ok

nicht ok



4.4d Kennen alle Mitarbeiter die Betriebsanweisungen

Ein wichtiger Baustein jeder Hygienemaßnahme sind Betriebsanweisungen. Jeder sollte diese jederzeit nachlesen können. Am besten direkt am kritischem Kontrollpunkt.



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 5. HACCP Check

04.10.14  
Datum

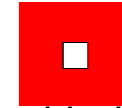
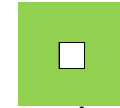
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 5.1 Analyse der kritischen Kontrollpunkte

5.1a Ist eine Analyse der kritischen Kontrollpunkte vorgenommen worden

Wo können physikalische, chemische und biologische Gefahren auftreten



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

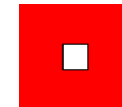
ok

nicht ok



5.1b Wurden kritische Kontrollpunkte festgelegt und gekennzeichnet

Alle kritischen Kontrollpunkte sollten mit einer Betriebsanweisung gekennzeichnet werden



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

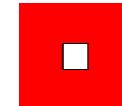
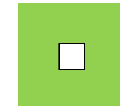
ok

nicht ok



5.1c Wurden Grenzwerte, Korrekturmaßnahmen, Konsequenzen festgelegt

z.B. Kühlschrank x darf max. 8° C anzeigen, sonst Monteur rufen oder LM vernichten



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

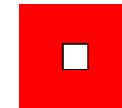
ok

nicht ok



5.1d Wurden Verantwortungsbereiche für die Kontrollen festgelegt

Alle Anweisungen und Dokumentationen müssen immer wieder kontrolliert werden



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

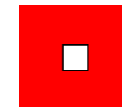
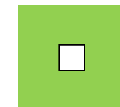
ok

nicht ok



5.1e Werden Dokumentationen ordnungsgemäß geführt und durchgeführt

Hier geht es in erster Linie um das ordnungsgemäße Führen der HACCP Kontrolllisten



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# Gefährdungsbeurteilung

Was das HACCP für die Hygiene, ist die Gefährdungsbeurteilung für die Arbeitssicherheit. Gefahrenstellen werden aufgespürt, Gefahren werden konkretisiert, Maßnahmen beschlossen und durchgeführt und Umsetzung und Wirksamkeit werden kontrolliert.

Gehen Sie (oder ein verantwortungsvoller Mitarbeiter) durch Ihren Betrieb und finden Sie theoretische oder ganz konkrete Gefahrenstellen.

Zugegebenermaßen bedeutet eine gewissenhafte Durchführung der Gefährdungsbeurteilung auch Arbeit und Zeit. Aber es lohnt sich. Vermeidbare Verletzungen werden sich in Ihrem Betrieb reduzieren. Das bedeutet mehr gesunde Mitarbeiter vor Ort. Und denken Sie daran. Sehen die Mitarbeiter, dass Sie sich um diese sorgen und verantwortungsbewusst mit deren Gesundheit umgehen, trägt es sicherlich auch zur Personalmotivation bei.

## 1 Mechanische Gefährdungen

### **1.1 Maschinen, Geräte und technische Einrichtungen**

1. Wurden die Beschäftigten in die bestimmungsgemäße Verwendung der Geräte und Maschinen eingewiesen?
2. Stehen den Beschäftigten Gebrauchsanleitungen und ergänzende Betriebsanweisungen zur Verfügung?
3. Sind Maschinen und Geräte so beschaffen, dass bei bestimmungsgemäßer Verwendung das Bedienpersonal vor Gefahren durch sich bewegende Maschinen-/Geräteteile und Werkzeuge geschützt ist. Wird von den Beschäftigten arbeitstäglich nach dem ersten In-Gang-Setzen die Funktionstüchtigkeit von Schutzeinrichtungen an den Maschinen / Geräten überprüft?
4. Werden Schutzeinrichtungen, Verriegelungen und Kopplungen an Nahrungsmittel-maschinen mindestens einmal jährlich von einem Sachkundigen auf ihren sicheren Zustand geprüft?
5. Werden die Geräte und Maschinen entsprechend Gebrauchsanleitung gepflegt und gewartet?
6. Werden die Sicherheitseinrichtungen von Gasanlagen (z. B. Backöfen, Herde) alle zwei bzw vier Jahre von einem Sachkundigen geprüft

### **1.2 Druckgasflaschen**

1. Sind sie grundsätzlich gegen Umfallen gesichert aufgestellt?
2. Sind das Hauptventil oder andere Absperreinrichtungen jederzeit zugänglich?
3. Stehen zum Transport geeignete Transportkarren zur Verfügung?
4. Sind Räume mit Druckgasflaschen beschildert? („Warnung vor Gasflaschen“ als Metall-Prägeschild an Türschließkante außen)

### **1.3 Druckbehälter**

1. Besteht ein Verzeichnis der prüfpflichtigen Druckbehälter? (Hierunter fallen z. B. Kochkessel, Druckkochkessel, Dampfgargeräte, evtl. auch Hochdruckreinigungs-geräte)
2. Werden Druckbehälter und Hochdruckreinigungsgeräte entsprechend den Vorschriften regelmäßig von Sachkundigen bzw. Sachverständigen geprüft? (Das Prüfergebnis ist schriftlich festzuhalten.)

### **1.4 Absturz**

1. Stehen ausreichend hohe Tritte oder Stehleitern mit Haltebügel zur Verfügung und werden diese regelmäßig auf ordnungsgemäßen Zustand überprüft?

## **2 Elektrische Gefährdungen**

### **2.1 Gefährliche Körperströme**

1. Werden offensichtlich defekte elektrische Geräte oder Geräte mit beschädigter Anschlussleitung sofort aus dem Verkehr gezogen und von einer Elektrofachkraft repariert?
2. Werden die ortsveränderlichen elektrischen Betriebsmittel (z. B. Aufschnittmaschinen, Kochplatten, Toaster, Rührgeräte, Wärmewagen, elektrische Handgeräte, Verlängerungs- und Geräteanschlussleitungen, Kaffeeautomaten usw.) mindestens halbjährlich von einer Elektrofachkraft auf einwandfreien Zustand geprüft?

## **3. Gefährdungen durch Gefahrstoffe und Arzneimittel**

### **3.1 Allgemeines**

Gefahrstoffe sind z. B. Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel, Wasch- und Spülmittel, Lösungsmittel, Säuren, Laugen, Sprays, Gase in Druckgasflaschen, Insektizide. Gefahrstoffe sind i. d. R. mit einem orangeroten Gefahrensymbol gekennzeichnet. Ausnahme: Reinigungs- oder Desinfektionsmittel mit brennbaren Bestandteilen sind zum Teil nur mit dem Hinweis „Entzündlich“ (ohne Gefahrensymbol) gekennzeichnet. Auch diese Stoffe sind jedoch Gefahrstoffe!

1. Ist ein aktuelles Verzeichnis der verwendeten Gefahrstoffe vorhanden und wird es fortgeschrieben?
2. Ist für jeden Gefahrstoff ein aktuelles Sicherheitsdatenblatt vorhanden?
3. Ist für jeden Gefahrstoff eine stoffspezifische und tätigkeitsbezogene Betriebsanweisung vorhanden, in der die Gefahren, Verhaltensweisen und Schutzmaßnahmen beschrieben sind? (Vom SG Arbeitssicherheit wurden zu vielen Stoffen Musterbetriebsanweisungen erarbeitet, die auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden.)
4. Hängt die Betriebsanweisung am jeweiligen Einsatzort des Stoffes aus?
5. Werden die Beschäftigten anhand der Betriebsanweisungen vor Beginn der Tätigkeit und danach mindestens einmal jährlich unterwiesen und werden die Unterweisungen dokumentiert?
6. Stehen die in den Betriebsanweisungen genannten Sicherheitseinrichtungen, persönlichen Schutzausrüstungen und Erste-Hilfe-Mittel den Beschäftigten tatsächlich zur Verfügung?
7. Werden Gefahrstoffreste entsprechend den Vorgaben der Betriebsanweisungen und der Klinikums internen Entsorgungsrichtlinien entsorgt?

### **3.2 Umgang mit Gefahrstoffen**

1. Werden die Beschäftigten vor Tätigkeitsaufnahme und ansonsten mindestens einmal jährlich über die Gefährdung und das Verhalten bei Auslösung von Kohlendioxid-Löschanlagen unterwiesen? (Kohlendioxid wirkt konzentriert giftig und erstickend.)
2. Werden die Beschäftigten vor Tätigkeitsaufnahme und ansonsten mindestens einmal jährlich über die Gefährdung und das Verhalten bei Ammoniak-Ausbrüchen unterwiesen? (Das giftige Ammoniak wird als Kältemittel in Kälteanlagen, z. B. im U2 des VZE, eingesetzt. Da Ammoniak gasförmig ist, kann es bei Leckage und gleich-zeitigem Versagen von Sicherheitseinrichtungen in andere Bereiche eindringen. Die Unterweisung soll die Beschäftigten auf eine mögliche – wenn auch unwahrscheinliche – Gefahrenlage vorbereiten.)

## **4 Biologische Gefährdungen**

### **4.1 Allergene, sensibilisieren-de Stoffe**

Sensibilisierende Stoffe im Küchenbereich sind verschiedene Lebensmittel wie z. B. Weizen-, Roggen-, Sojamehl, (Pilz-)Amylase, Enzyme, Vanille, Bittermandel, Anis, Orangenschalen-extrakt, Zimt und andere Aromen und Gewürze, Fleisch, Fische, Krustentiere, Gemüse, Konservierungsmittel und Antioxidantien, Farbstoffe sowie bestimmte Inhaltsstoffe von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und Naturlatex-Handschuhe; Weiteres vgl. TRGS 540.

1. Wird das Küchenpersonal regelmäßig beim Betriebsarzt arbeitsmedizinisch unter-sucht?
2. Wird nach Möglichkeit auf sensibilisierende Stoffe verzichtet?
3. Werden nach Möglichkeit expositionsarme Verwendungsformen genutzt? (Expositionsarm sind z. B. Backmittel in Form von Granulaten oder Pellets.)
4. Werden staubende Lebensmittel (z. B. Mehl, Gewürze) aus Großgebinden unter einer örtlichen Absaugung abgefüllt u. werden dabei Staubschutzmasken (Filter-stufe FFP-2) u. Schutzkittel getragen?
5. Stehen den Beschäftigten für Tätigkeiten mit Kontakt zu sensibilisierenden Stoffen geeignete Schutzhandschuhe (nach Möglichkeit frei von Latex; wenn Latexhand-schuhe, dann nur allergenarm und puderfrei) zur Verfügung?
6. Wird die Schutzausrüstung von den Beschäftigten bei den entsprechenden Tätigkeiten tatsächlich getragen?
7. Wird Arbeitskleidung oder Schutzausrüstung, die mit sensibilisierenden Stoffen verschmutzt bzw. verstaubt ist, arbeitstäglich gewechselt bzw. getrennt von Straßen-leidung aufbewahrt?
8. Werden die Beschäftigten vor Beginn der Tätigkeit und ansonsten mindestens einmal jährlich über die Allergiegefahr und die zu ergreifenden Schutzmaßnahmen unter-wiesen und werden die Unterweisungen dokumentiert?

## **5 Brand- und Explosionsgefahren**

### **5.1 Brandgefährdung durch Feststoffe, Flüssigkeiten, Gase**

1. Stehen an Fritteusen Löschdecken zur Verfügung?
2. Sind die Beschäftigten über die richtige Methode zum Löschen von Fettbränden und über die Handhabung der Löschdecken unterrichtet?
3. Werden die Fettfangfilter der Abluftanlagen regelmäßig gereinigt?
4. Werden die Beschäftigten regelmäßig über Lage und Funktion der Absperrventile und ggf. Not-Aus-Schalter für die Brenngasversorgung unterwiesen?

## **6 Thermische Gefährdungen**

### **6.1 Kontakt mit heißen Medien**

1. Stehen den Beschäftigten wärmeisolierende Schutzhandschuhe, die auch aus-reichend die Unterarme bedecken, zur Verfügung?
2. Werden beim Erwärmen von Flüssigkeiten in Mikrowellengeräten Maßnahmen gegen Siedeverzug getroffen?
3. Werden heiße Flüssigkeiten oder heißes Fett nur in fest verschließbaren Behältnissen mit dicht schließendem Deckel bzw. in entsprechenden Fritteusen transportiert?

### **6.2 Kontakt mit kalten Medien**

1. Stehen Beschäftigten, die mit Gefriergut umgehen, kälteisolierende Schutzhand-schuhe zur Verfügung?
2. Sind Kühlräume auch im abgeschlossenen Zustand von innen jederzeit zu öffnen? (Innen muss auch an der Tür eine verständliche Angabe vorhanden sein, wie die Tür zu entriegeln ist. Grundsätzlich müssen sich die Beschäftigten beim Abschließen und Verriegeln der Kühlräume vergewissern, dass sich niemand in den Räumen aufhält.)
3. Besitzen Kühlräume mit einer Kühltemperatur kleiner -10 °C und einer Fläche größer 20 m<sup>2</sup> eine vom AEV-Netz unabhängige Notrufeinrichtung?
4. Steht den Beschäftigten, die in Kühlräumen arbeiten, Kleidung mit ausreichendem Kälteschutz zur Verfügung?

## **7 Gefährdungen durch physikalische Einwirkungen**

### **7.1 Lärm**

Bei einem Geräuschpegel, der von den Beschäftigten als belästigend oder zu laut empfunden wird:

1. Werden Maßnahmen zur Absenkung des Geräuschpegels getroffen?
2. Wird auf Wunsch der Beschäftigten Gehörschutz bereitgestellt?
3. Wurde ermittelt, ob der Geräuschpegel größer als 85 dB(A) (= Lärmbereich) ist?
4. Sind Lärmbereiche gekennzeichnet? (Gebotszeichen „Gehörschutz benutzen“)
5. Wird für Beschäftigte in Lärmbereichen persönlicher Gehörschutz bereitgestellt und wird dieser von den Beschäftigten ständig getragen?
6. Werden Beschäftigte aus Lärmbereichen regelmäßig vom Betriebsarzt arbeits-medizinisch untersucht?

### **7.2 Elektromagnetische Felder**

Mikrowellen:

Werden Mikrowellengeräte regelmäßig auf Schäden an Dichtungen, Fenstern, Abdeckungen und Türkontakten überprüft und einer Reparatur zugeführt? (vgl. Gebrauchsanleitung zum Gerät)

## **8 Gefährdungen durch Arbeitsumgebungsbedingungen**

### **8.1 Flächenbedarf, Verkehrswege**

1. Sind die Fußböden ausreichend rutsch hemmend und frei von Stolperstellen?
2. Wird bei frisch gewischten, glatten Fußböden auf die Ausrutschgefahr aufmerksam gemacht? (Warnzeichen „Warnung vor Rutschgefahr“)
3. Sind Flucht- und Rettungswege freigehalten und jederzeit ohne Schlüssel benutzbar?
4. Wird darauf geachtet, dass Flurtrenntüren (= Brandschutz- oder Rauchschutztüren) jederzeit geschlossen sind oder zufallen können und nicht verkeilt oder im Schwenkbereich zugestellt sind

### **8.2 Sozial- und Sanitäreinrichtungen**

1. Stehen den Beschäftigten zumutbare Umkleidemöglichkeiten in geschlechter- getrennten Umkleideräumen zur Verfügung?
2. Steht jeder / jedem einzelnen Beschäftigten ein abschließbarer Spind oder eine Kleiderablage mit abschließbarem Wertfach zur Verfügung?
3. Stehen den Beschäftigten für Patienten oder Besucher nicht zugängliche und für Männer und Frauen getrennte Toiletten in ausreichender Anzahl zur Verfügung?

## **9 Physische Belastungen**

### **9.1 Schwere dynamische Arbeit**

1. Stehen zum Heben und Tragen von schweren Lasten Transport- und Hebehilfen zur Verfügung?
2. Wird das Personal über rücken schonende Hebe- und Tragetechniken unterwiesen?



## **10 Sonstige Gefährdungen**

### **10.1 Persönliche Schutzaus-rüstung**

1. Stehen den Beschäftigten für Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ausreichend lange, feste und gegenüber den Stoffen beständige Schutzhandschuhe zur Verfügung? (Bedarf, erforderliches Handschuhmaterial und maximale Verwendungs-dauer chemikalienbeständiger Schutzhandschuhe sind in der jeweiligen Gefahrstoff-Betriebsanweisung genannt. Einweghandschuhe aus Latex bieten gegenüber vielen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln keinen ausreichenden Schutz vor Hautkontakt.)
2. Stehen den Beschäftigten für Ausbein-, Auslöse- und Zerlegearbeit bei der Fleischbearbeitung Stechschutzhandschuhe und fünf-fingrige Metallringgeflechthandschuhe zur Verfügung?
3. Tragen die Beschäftigten trittsicheres Schuhwerk mit rutschhemmender Sohle, geschlossenem Oberteil und Fersenhalt (Riemchen oder geschlossener Fersen-bereich)?
4. Steht den Beschäftigten in Bereichen, in denen mit Fußverletzungen zu rechnen ist (z. B. in der Topfspüle, bei Transport und Umsetzen von Großgebinden und großen Behältern), Nr. 3 entsprechendes Schuhwerk mit zusätzlichem Zehenschutz und geschlossenem Fersenbereich zur Verfügung?
5. Steht den Beschäftigten in Bereichen, in denen mit Durchnässen des Schuhwerks zu rechnen ist, flüssigkeitsdichtes Schuhwerk mit rutschhemmender Sohle und Zehenschutzkappe zur Verfügung?

### **10.2 Hautbelastung**

Stehen an den Handwaschplätzen Hautschutz- und Hautpflegemittel zur Verfügung und besteht ein Hautschutzplan?

Hinweis: Es können eventuell noch andere Beurteilungsbogen zur Gefährdungsbeurteilung für diesen Arbeitsbereich infrage kommen, z. B. der Beurteilungsbogen für Büroarbeitsplätze, Bildschirmarbeitsplätze, Hauswirtschaftsdienst.

<b>Prüfungsobjekte/ Gefahrenstellen</b>	<b>Gefährdung</b>	<b>Maßnahmen</b>
<b>• Mechanische Gefährdungen</b> (z.B. durch betriebsmäßig ungeschützte Maschinenteile, durch gefährliche Oberflächen, Sturz- bzw. Absturzgefährdung)	schneiden	Einweisung und Unterweisung
	klemmen und quetschen	Bereitstellung der Gebrauchsanleitung
<b>• Elektrische Gefährdungen</b> (z.B. beim Arbeiten an bzw. in der Nähe von Spannung führenden Anlagenteilen, bei Arbeiten unter erhöhter elektrischer Gefährdung)	stoßen	Anbringen einer Betriebsanweisung
	verbrühen	Funktion täglich geprüft
<b>• Chemische Gefährdungen</b> (z.B. beim Umgang mit Gefahrstoffen, bei Exposition gegenüber Schadstoffen in der Atemluft)	verbrennen	Schutzeinrichtung täglich geprüft
	verheben/ verrenken	Pflege und Wartung nach Anleitung
<b>• Biologische Gefährdungen</b> (z.B. beim Umgang bzw. bei Kontakt mit biologischen Arbeitsstoffen wie Mikroorganismen, Pilzen, Bakterien, Viren)	verspannen	Prüfung durch Sachkundigen durchgeführt
	Verbrennungen durch Kälte	Sicherung gegen das Umfallen
<b>• Brand- und Explosionsgefährdungen</b> (z.B. beim Umgang mit leicht oder hochentzündlichen Stoffen, Arbeiten in explosionsgefährdeten Bereichen)	Verkühlungen	Anbringung Sicherheitskennzeichen
	Augenschädigungen	Bereitstellung persönlicher Schutzausrüstung
<b>• Gefährdungen durch spezielle physikalische Einwirkungen</b> (z.B. durch heiße oder sehr kalte Medien, Lärm, ionisierende Strahlung, Gefährdungen durch spezielle physikalische Einwirkungen (z.B. Schwingungen))	Hörschädigungen	Bereitstellung sichere Transporthilfen
	Augenverletzungen durch Chemikalien	Anbringung eines Stoßschutzes
<b>• Gefährdungen durch ungünstige Arbeitsplatzgestaltung</b> (z.B. durch mangelhafte Beleuchtung, klimatische Einflüsse, Heben und Tragen schwerer Lasten, ungünstige Anordnung von Arbeitsmitteln, Zwangshaltungen)	Atemwegverletzungen durch giftige Dämpfe	Bereitstellung von Hebehilfen
	Verletzungen durch Explosion	Bauliche Veränderungen
<b>• Gefährdungen durch Arbeitsorganisation und Verhalten</b> (z.B. Stress auf Grund von Überlastung oder Personalknappheit, Probleme bei der Arbeit im Team, fehlende Regelung von Zuständigkeiten und Verantwortung, mangelhafte Notfallorganisation)	Verletzung durch Strom	Umstellung der Gebinde Größe
	Verletzungen durch Absturz	Umstellung der Gebinde Größe
<b>• Sonstige Gefährdungen</b> (Gefährdungen durch Personen z.B. bei Beraubung, Konflikten mit Gästen oder Kunden; Gefährdungen durch Tiere z.B. in Zirkusbetrieben, durch stechende Insekten im Backwarenverkauf)	Verletzung durch Sturz	Verzicht auf Sensibilisierende Stoffe
	Verletzungen durch Strahleneinwirkungen	Bereitstellung von Hautschutz & Pflegemitteln
	Allergien	Bereitstellung Erster Hilfe Ausrüstung
	Hautbelastungen	Bereitstellung Branschutzmaßnahmen
		Korrektur der Arbeitsabläufe



# 1. Bauliche Gegebenheiten

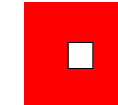
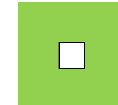
Datum

Uhrzeit

Ort

1.a Gibt es aktuelle Flucht- und Rettungspläne

Ab einer gewissen Größe und Unübersichtlichkeit der Räumlichkeiten müssen Rettungspläne erstellt werden.



wer

bis wann



Hinweise und Kommentare:

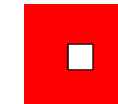
ok

nicht ok



1.b Sind die Rettungswege, Notausgänge und Sammelstellen beschildert

Die Schilder müssen auch bei Stromausfall erkennbar sein. In Räumen ohne Tageslicht bedeutet das entweder nachleuchtende oder besser selbstleuchtende Schilder.



wer

bis wann



Hinweise und Kommentare:

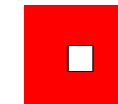
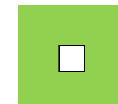
ok

nicht ok



1.c Sind Rettungswege und Notausgänge weder verstellt noch blockiert

Notausgänge müssen schnell erreichbar und natürlich einfach zu öffnen sein (Tür öffnet sich in Fluchtrichtung)



wer

bis wann



Hinweise und Kommentare:

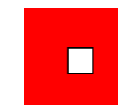
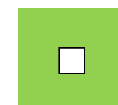
ok

nicht ok



1.d Sind alle Feuerschutztüren verschlossen und schließen diese auch automatisch

Alle gekennzeichneten Feuerschutztüren müssen mit einem Selbstschließungsmechanismus ausgestattet sein



wer

bis wann



Hinweise und Kommentare:

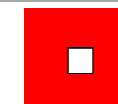
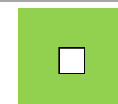
ok

nicht ok



1.e Sind durchsichtige Türen in Augenhöhe gekennzeichnet

Pendeltüren brauchen ein bruchsicheres Fenster, Automattüren eine zweijährige Prüfkontrolle (Plakette)



wer

bis wann



Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 1. Bauliche Gegebenheiten

04.10.2014  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

1.f

Sind Arbeitsräume groß genug

Grundfläche min 8m<sup>2</sup>, Luftraum pro MA 15m<sup>3</sup>, Arbeitswege min 0,90 m (ArbStätt Verordnung)



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.g

Sind die Decken hoch genug

bei 50m<sup>2</sup> min. 2,55m, bei 50-100m<sup>2</sup> min 2,75m, ab 100m<sup>2</sup> min 3m



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.h

Sind Fußböden rutschhemmend, leicht zu reinigen und belastbar

Zusätzlich dürfen diese nicht defekt oder zugestellt sein (Stolpergefahr)

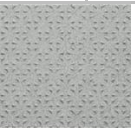


wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.i

Sind Ablauföffnungen und Rinnen rutschhemmend ausgestattet

Ablauföffnungen müssen mit einem rutschhemmenden Gitter abgedeckt sein



wer

bis wann

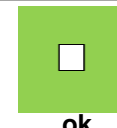
Hinweise und Kommentare:

1.j

Sind Fliesenecken und Kanten mit einem Schutz versehen

Winkel aus schlagfestem Kunststoff oder besser aus Metall verhindern Fliesenbruch an Kanten



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



# 1. Bauliche Gegebenheiten

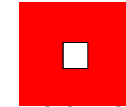
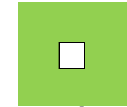
04.10.2014  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

1.l Sind die Übergänge von Fußböden und Wände wasserdicht

Die sauberste Lösung ist hier das Hochziehen der Fußbodenfliesen (als Art Fußbodenleiste)

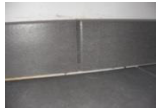


wer

bis wann

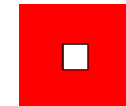
  

Hinweise und Kommentare:


1.m Sind Treppenstufen baulich in Ordnung und gegen Rutschen gesichert

Gibt es keine abgerundeten Stufen? Ab 4 Stufen muss ein Handlauf installiert sein (Breite > 1,50m- zwei Stück)



wer

bis wann

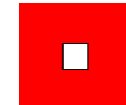
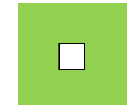
  

Hinweise und Kommentare:


1.n Sind Arbeitsräume in der Küche mit mehr als 500 Lux ausgeleuchtet

Alle Beleuchtungen (auch in Kühlmöglichkeiten) müssen gegen Splitterbruch gesichert sein



wer

bis wann

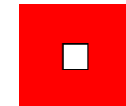
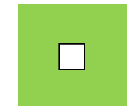
  

Hinweise und Kommentare:


1.o Werden Vorgaben für Raumtemperatur, Raumluft und Lärm eingehalten (lt ArbStätt Ver.)

Können diese Vorgaben begründet nicht eingehalten werden, müssen die MA extra geschützt werden



wer

bis wann

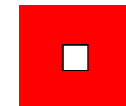
  

Hinweise und Kommentare:


1.p Werden Rampen ab 1m Höhe mit einer Brüstung gesichert

Ungesicherte Rampen unter 1m benötigen einen Warnhinweis



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:


# 2. Einrichtungsgegenstände

04.10.2014  
Datum

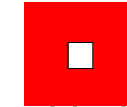
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

2.a

Sind die Betriebsanleitungen vollständig und allen Mitarbeitern zugänglich

Betriebsanweisungen sollten direkt am Gefahrenpunkt aufgehängt werden



wer

bis wann




Hinweise und Kommentare:


ok

nicht ok



2.b

Sind alle ortsveränderlichen Geräte geprüft und mit einem Siegel versehen

Dazu gehören u.a. der Mixer genauso wie die Aufschnittmaschine aber auch Leitern und Tritte



wer

bis wann




Hinweise und Kommentare:


ok

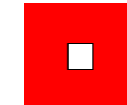
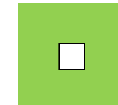
nicht ok



2.c

Werden alle ortsfesten elektrischen Geräte durch Fachmann nach Vorschrift gewartet

Auch hier müssen Siegel und Dokumentationen die Arbeiten durch den Fachmann nachweisen



wer

bis wann




Hinweise und Kommentare:


ok

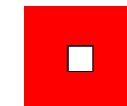
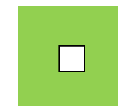
nicht ok



2.d

Sind alle Sicherheitsmittel für Küchenmaschinen vollständig u. im Einsatz

Hilfsmittel für Maschinen (z.B. Abdeckungen oder Gebrauchshilfen) müssen auch benutzt werden



wer

bis wann




Hinweise und Kommentare:


ok

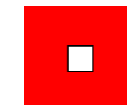
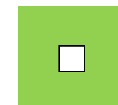
nicht ok



2.e

Sind alle Gerätschaften mit Kippvorrichtung, gegen das Zurückkippen gesichert

Kippvorrichtungen und auch Deckel müssen fest arretierbar sein (z.B. Kochkessel)



wer

bis wann




Hinweise und Kommentare:


ok

nicht ok



# 2. Einrichtungsgegenstände

04.10.2014  
Datum

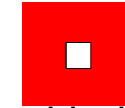
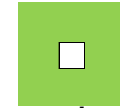
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

2.f

Sind alle mit Flüssigkeit betriebenen Geräte gegen mit einem Füllstrich versehen

Das verhindert z.B. bei Fritteusen das Überlaufen von Fett im Betrieb



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.g

Haben Fritteusen (ab 5 Ltr) einen Ablauf für Fett

Fettauffangbehälter müssen genau passen und aus geeignetem Material sein



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

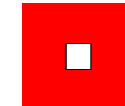
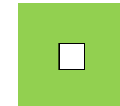
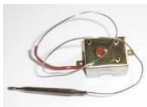
nicht ok



2.h

Funktioniert die automatische Abschaltung bei Fritteusen

Die max Temperatureinstellung liegt bei 200° C, die Abschaltung muss bei 230° erfolgen



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

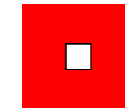
nicht ok



2.i

Gibt es einen Warnhinweis ab einer Beschickungshöhe von 1,60m

Oft sind die oberen Einschübe bei Convektomaten so hoch, dass beim Entladen Flüssigkeiten überlaufen



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

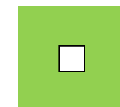
nicht ok



2.j

Werden Abzugshauben technisch kontrolliert und ordnungsgemäß gereinigt

Hier besteht ein erhöhtes Brandrisiko. Jährliche Wartung und Reinigung nötig (keine Feingitterfilter erlaubt)



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok





# 2. Einrichtungsgegenstände

04.10.2014  
Datum

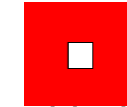
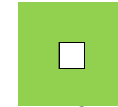
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

2.k

Werden alle scharfen und spitzen Gegenstände ordnungsgemäß gelagert

Hier sind in erster Linie Kochmesser, aber auch Ersatzmesser für Maschinen und Spieße gemeint



wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.l

Schließen alle Strahlungsgeräte ordnungsgemäß

Mikrowellen könnten so gefährliche Strahlungen abgeben



wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:

ok

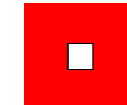
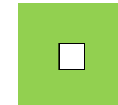
nicht ok



2.m

Sind alle Hitzestrahlungsgeräte (Salamander, Grill, Gyrosspieß) sicher

Nicht nur Geräte müssen gegen das Umfallen gesichert sein, sondern auch einzelne Bestandteile müssen gegen das Herausfallen gesichert sein



wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:

ok

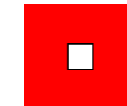
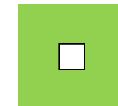
nicht ok



2.n

Gibt es auffällige Stellen an denen man sich Stoßen könnte

Falsch angebrachte Regale/ Schränke oder falsch positionierte Tische bieten hier oft einen Grund



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

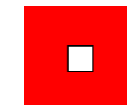
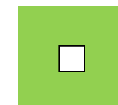
nicht ok



2.o

Sind alle Regale standfest und gegen ein Umfallen gesichert

Sind diese Sicherungen fest an der Wand angebracht. Die max. Last der Regalböden muss eingehalten werden. Schwere Lasten gehören in die unteren Bereiche



wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 3. persönliche Sicherheit

04.10.2014  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

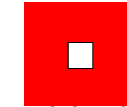
3.a

Sind ausreichend gefüllte und der Norm entsprechende Verbandskästen vorhanden

1 kleiner VK (DIN 13157) bis 20 MA, ab 20 MA (bis 50MA) zwei kleine oder einen großen VK (DIN 13169)



ok



nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.b

Werden Verbandsbücher ordentlich geführt

Inhalte müssen komplett ausgefüllt werden. Wichtig für eventuelle Spätforderungen an Unfallkassen



ok



nicht ok

wer

bis wann

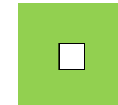
Hinweise und Kommentare:

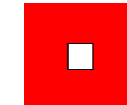
3.c

Ist die Beschilderung für die erste Hilfe vollständig

weißes Kreuz auf grün (Verbandskasten, Hilferufnummern, Notfalltelefon, erste Hilfe Anleitung, Verhalten im Notfall)



ok



nicht ok

wer

bis wann

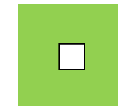
Hinweise und Kommentare:

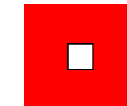
3.d

Gibt es eine Augendusche

Diese muss extra beschildert sein und es bedarf einer Gebrauchsanweisung



ok



nicht ok

wer

bis wann

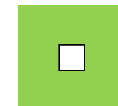
Hinweise und Kommentare:

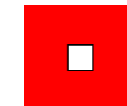
3.e

Sind Ersthelfer ausgebildet und sind Fortbildungen (alle zwei Jahre) dokumentiert

2-20 MA ein anwesender Ersthelfer vor Ort. (sonst 10% der anwesenden MA)



ok



nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



# 3. persönliche Sicherheit

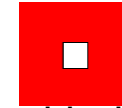
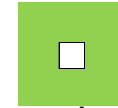
04.10.2014  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

3.f Gibt es mindesten eine Schutzbrille vor Ort

Diese muss extra beschildert werden. Einsatz z.B. beim Umfüllen von Reinigungsmitteln oder bei der Reinigung von Convektomaten oder Grillplatten



wer  
bis wann


Hinweise und Kommentare:

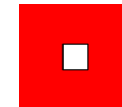
ok

nicht ok



3.g Gibt es säurebeständige Schutzhandschuhe

Diese muss extra beschildert werden. Einsatz z.B. beim Umfüllen von Reinigungsmitteln oder bei der Reinigung von Convektomaten oder Grillplatten



wer  
bis wann


Hinweise und Kommentare:

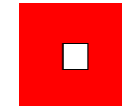
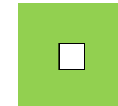
ok

nicht ok



3.h Gibt es einen geeigneten Hörschutz

Ab 80 db(A) muss in Küchen oder Spülküchen ein Hörschutz getragen werden



wer  
bis wann


Hinweise und Kommentare:

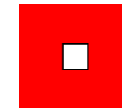
ok

nicht ok



3.i Sind schnitt- und stichfeste Handschuhe und Schürzen vorhanden

Bei Auslösearbeiten und Arbeiten am Hackklotz oder an Knochensäge ist diese Schutzausrüstung wichtig



wer  
bis wann


Hinweise und Kommentare:

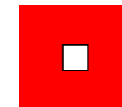
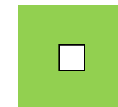
ok

nicht ok



3.j Stehen Thermojacken und geeignete Handschuhe für die Arbeiten in Kühlbereichen bereit

Bei jeder länger andauernden Arbeit (z.B. Inventur) in Kühl- oder Tiefkühlhäusern, müssen Jacken und Handschuhe getragen werden (evt. auch Kopfbedeckung)



wer  
bis wann


Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 3. persönliche Sicherheit

04.10.2014  
Datum

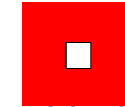
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

3.k

Sind Mitarbeiter hinsichtlich den Arbeitsschutzbedingungen gekleidet

ordentliche Kochkleidung, Sicherheitsschuhe (rutschhemmend, Spitze verstärkt), kein Schmuck



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



ok

nicht ok



3.l

Gibt es nach dem Hautschutzplan geeignete Mittel

Die Devise lautet erst Hände durch Creme schützen, dann arbeiten, dann durch Creme pflegen



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



ok

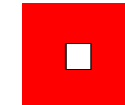
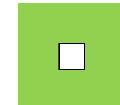
nicht ok



3.m

Sind Reinigungsmittel separat und sicher gelagert

Diese müssen in geeigneten Behälter und separat gelagert werden (geschlossener Schrank oder Extraraum)



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



ok

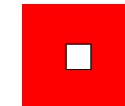
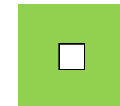
nicht ok



3.n

Sind alle Reinigungsmittel mit deren Gefahrstoffen, Eigenschaften aufgelistet

Nötige erste Hilfe muss gerade hier schnell passieren. Informationen über Betriebsanweisungen oder Sicherheitsdatenblätter müssen schnell einlesbar sein



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



ok

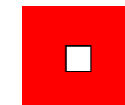
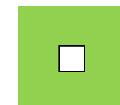
nicht ok



3.o

Gibt es für das Umfüllen von Reinigungsmitteln geeignete Hilfen

Dosieranlagen, Dosierhilfen (Zapfhähne o.ä.) oder Trichter helfen hier beim Umfüllen



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



ok

nicht ok



# 4. Brandschutz und Strom

04.10.2014  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

4.a Sind ausreichend Feuerlöscher vorhanden

Mind. 2 Kg Füllmenge- Richtwert 6kg entspricht 12 Löscheinheiten = 50m<sup>2</sup> / Zeichen Vorhanden?



Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok

wer

bis wann



4.b Sind Fettbrandlöscher (F) für vorzugsweise Fritteusen Brände vorhanden

Ab 50 Ltr Gesamtvolumen Fett ist eine Löschanlage notwendig. (oder der Abstand beträgt 600mm oder Abtrennung 350mm hoch) dann sind mind. 3 Fettbrandlöscher notwendig



Fettbrandlöscher

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok

wer

bis wann



4.c Sind Fritteusen vor Wassereintritt geschützt

Es dürfen keine Wasseranschlüsse oder Sprinkleranlagen unmittelbar in Fritteusen nähe installiert sein

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok

wer

bis wann



4.d Sind Aushänge für den Brandschutz vorhanden

Brände verhüten, Anweisungen im Notfall und Notrufnummern

Hinweise und Kommentare:




ok

nicht ok

wer

bis wann



4.e Sind Löschdecken vorhanden- Gibt es Anweisungen zum Gebrauch

Löschdecken sind nicht für den Einsatz von Fritteusen Bränden geeignet, können aber Ihren Sinn bei kleineren Bränden oder beim Löschen von Personen finden (Sicherheitszeichen und Gebrauchsanweisung notwendig)

Hinweise und Kommentare:




ok

nicht ok

wer

bis wann



# 4. Brandschutz und Strom

04.10.2014  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

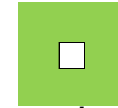
4.f

Sind Sicherungskästen beschrieben und Räume ordnungsgemäß gekennzeichnet

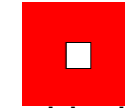
Alle Starkstromanschlüsse müssen gekennzeichnet sein, Sicherungen und FI Schalter müssen beschrieben werden, Aushängepflichtige Anweisungen müssen vorhanden sein



Hinweise und Kommentare:



ok



nicht ok

wer

bis wann


4.g

Sind alle Stromkabel optisch und technisch OK

Stromkabel dürfen nicht ausgerissen, gequetscht, geknickt oder beschädigt sein



Hinweise und Kommentare:



ok



nicht ok

wer

bis wann

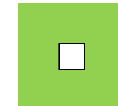

4.h

Sind alle Steckdosen technisch OK und nicht beschädigt

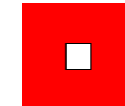
Steckdosen dürfen nicht zerbrochen, herausgerissen oder verkohlet sein



Hinweise und Kommentare:



ok



nicht ok

wer

bis wann

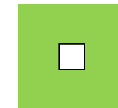

4.i

Sind im Spritzbereich nur Feuchtraumsteckdosen verbaut

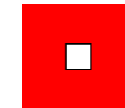
Steckdosen, die mit Feuchtigkeit in Berührung kommen könnten müssen extra gesichert werden



Hinweise und Kommentare:



ok



nicht ok

wer

bis wann

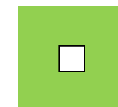

4.j

Sind keine Verlängerungskabel falsch angeschlossen

Verlängerungskabel müssen ordnungsgemäß verlegt werden und dürfen nicht überhitzen



Hinweise und Kommentare:



ok



nicht ok

wer

bis wann


# 5. sonstige Vorgaben

04.10.2014  
Datum

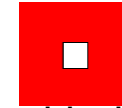
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

5.a

## Entsprechen die Räume zur Getränkelagerung der Vorgaben

Die Lager müssen belastbar und leicht zu reinigen sein. Die Druckgasbehälter müssen gegen Umfallen gesichert sein und es muss die Betriebsanweisung aushängen



wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:

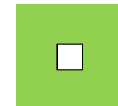





4.g

## Sind die Sonderbestimmungen für Räumlichkeiten ab 200 Personen bekannt

Für eine solche Ansammlung von Menschen braucht es besondere Bestimmungen



wer

bis wann

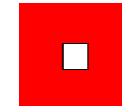
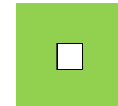

Hinweise und Kommentare:




4.h

## Werden jährlich Wasserproben entnommen und im Labor untersucht (Legionellen)

Wasserproben sollten nicht nur auf Qualität und Kalkgehalt untersucht werden, sondern es muss eine Untersuchung auf Bakterien (insbesondere Legionellen) vorgenommen werden



wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:

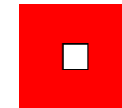
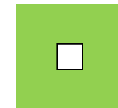





4.i

## Entsprechen alle Ausschielderungen und Sicherheitskennzeichen der ASR A1.3

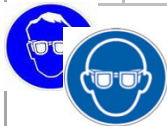
Ab sofort müssen alle diese Schilder der neuen Norm entsprechen



wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:

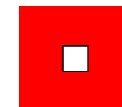
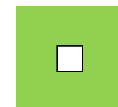





4.j

## Hängen alle aushängepflichtigen Gesetze und Verordnungen

Jugendschutz (auch Aushang im Gastbereich), Mutterschutz, Gleichbehandlungsgesetz etc gibt es komplett in einer Broschüre und muss allen MA frei zugänglich gemacht werden



wer

bis wann




































Hinweise und Kommentare:






Diese Schulungen und Unterweisungen sollten alle MA jährlich im Zusammenhang mit der Arbeitssicherheitsschulung erhalten

## Inhalt:

Flucht, Rettungswege, Notausgänge, Zeichen und Pläne		
Verhalten im Brandfall		
Umgang mit Feuerlöschgeräten und Brandschutzanlagen		
Verhalten im Notfall (Anruf/ Notfall richtig schildern)		
Umgang mit erster Hilfe Ausstattung / Erste Hilfe Buch		
Umgang mit defekten Geräten		
Umgang mit scharfen Gegenständen		
Umgang mit elektrischem Strom		
Umgang mit persönlicher Sicherheitsausrüstung (Sinn und Zweck)		
Umgang mit Reinigungsmitteln		
Lesen und Einhalten von Betriebsanweisungen		
Erläuterung der Gefährdungsbeurteilung		
Unterweisung Gasdruckbehälter Getränkeschankanlagen		
Unterweisung gefährliche Schneidegeräte		
Unterweisung Hitzestrahlungsgeräte		
Unterweisung Fritteuse		
Unterweisung Wärmestrahler im Terrassenbereich		



# **Bezugsquellen und Einkaufslisten für ein HACCP konformes Arbeiten in Küchen**

Vorwort:

## **Kann man Ordnung und Hygiene kaufen?**

Man kann. Oft werden hier allerdings Investitionen gescheut und billigste Alternativen gesucht. Notwendigkeiten und sogar gesetzliche Vorschriften werden aus Bequemlichkeit, Sparzwang und Unwissenheit einfach übergangen.

Diese Einkaufsliste zeigt Ihnen Bezugsquellen von Einrichtungs- und Ausstattungsgegenständen, die Ihnen und Ihrem Personal die Möglichkeit gibt ordentlich, sauber und nach den HACCP Vorschriften zu arbeiten.

Hier wird Ihnen gezeigt, auf welche Dinge zu achten sind und was Sie wirklich brauchen.

Die Auswahl der Bezugsquellen und Lieferanten wurden unabhängig gewählt.

Unzählige Alternativen findet man sicherlich auch im Internet und auch z.B. bei Ebay.

Hier werden also nur Beispiele genannt. Für eine bessere Orientierung, sind viele Produkte direkt verlinkt.

Die Kriterien waren Handhabung, Qualität, Preis und Konzentration der Lieferantenbreite.

## **Worauf sollte man vor dem Einkauf und der eventuellen Investition achten?**

1. Sprechen Sie mit Ihrem Personal und überlegen die Auswahl zusammen
2. Überlegen Sie zusammen, was wirklich und im welchen Umfang angeschafft werden muss
3. Achten Sie darauf unnötige Lieferkosten zu verursachen
4. Denken Sie an Lagerkapazitäten und Lagerkosten
5. Bei Reinigungsmitteln gibt es sehr viele Alternativen- lassen Sie sich beraten
6. Die Qualität bestimmt oft den Preis- prüfen Sie genau welche Qualität Ihr Betrieb braucht
7. Tauschen Sie Verbrauchsgegenstände rechtzeitig aus- hier ist Geiz an der falschen Stelle

## **Hygieneausstattung und Personalmotivation?**







Ein ordentlich ausgestatteter Arbeitsplatz mit guten Arbeitsbedingungen gilt ganz klar bei allen Mitarbeitern als Motivation und als Arbeitsplatzwahlkriterium.








Nutzen Sie also die Möglichkeit und binden Sie somit Ihr Personal an Ihren Betrieb. Binden Sie alle in Kaufentscheidungen ein. Mitarbeiter werden Hygieneausstattungen viel eher akzeptieren.







**Zeigen Sie den Mitarbeitern, dass Ihnen Hygiene wichtig ist und dass Sie sich um Ihr Personal sorgen!**










# Produkte und Lieferanten für ein HACCP konformes Arbeiten in Küchen

weitere Produkte finden Sie auf unserer Webseite: <http://gastro-cleanandsave.jimdo.com/>

Produkt		Lieferant	vorteilhafte Produkteigenschaften	Worauf ist zu achten
Schneidbretter		<a href="#">Vega</a>	Beidseitig verwendbar, rutschfeste und farblich getrennte Gummiecken	Farblich für einzelne Posten zu trennen. Spülmaschinengeeignet. Billige dünne Schneidbretter biegen sich schnell. Eine gute Größe ist 50x30 cm. Zu große Schneidbretter sind unhandlich und teuer. Bei Bedarf zwei Bretter nebeneinander.
		<a href="#">Luisini</a>	Gute Auswahl an hochwertigen Schneidbrettern zu fairen Preisen	
Schneidbretterhalter		<a href="#">Vega</a>	Günstige Alternative aus Metall	Wichtiger Zusatzartikel um die Schneidbretter ordentlich und schonend zu lagern. Schneidbretter können so gut trocknen
		<a href="#">Luisini</a>	Hochwertige und stabile Ausführung aus Kunststoff für sechs Bretter	
Schneidbretthobel		<a href="#">Vega</a>	Bewährtes Gerät für PE Schneidplatten mit der Möglichkeit des Klingenswechsels	Auch gut gepflegte Schneidbretter müssen nach einiger Zeit glattgehobelt werden. Das ist nicht ganz einfach und die Arbeitssicherheit muss beachtet werden. Tipp: Einige Schreinereien bieten einen solchen Service an.
		<a href="#">Gastro Seller</a>	Eine etwas teurere Alternative aus Metall	
farbige HACCP Messer		<a href="#">Dick Messer</a>	Hier finden Sie HACCP Messer in zwei Qualitäten zu natürlich zwei unterschiedlichen Preisklassen	Für jede Produktgruppe das farblich richtige Messer und somit keine Fischreste mehr am Salat. Gesetzlich keine Pflicht, aber sehr sinnvoll
		<a href="#">Pulsiva</a>	Eine ganz günstige Alternative	
Küchenmülleimer		<a href="#">Schäfer Shop</a>	Der stabile, aber auch teure Mülleimer von Rubbermaid	Ein Küchenmülleimer in welcher Größe auch immer muss einen Deckel besitzen, per Fuß zu öffnen sein, Rollen zum einfachen Transport besitzen und sollte zur ordentlichen Mülltrennung farblich gekennzeichnet sein
		<a href="#">Vega</a>	Der Mülleimer von Vega ist deutlich günstiger, weist aber alle Attribute auf	
Rückstellproben		<a href="#">Gastrossystem</a>	Ein Rückstellprobensystem, dass Platz spart und gut durchdacht wurde	Rückstellproben müssen in sauberen oder Einwegbehältern mit mindesten 125g genommen werden. Fest verschlossen und beschriftet werden Sie mindestens 7 Tage aufbewahrt.
		<a href="#">pack4food24.de</a>	Man nehme einen Einwegverpackungsbecher mit Deckel. Langfristige Kosten und der Umweltgedanke spielen hier allerdings eine Rolle	








Produkt	Lieferant	vorteilhafte Produkteigenschaften	Worauf ist zu achten
Eier Box	 <a href="#">Vega</a>	Eine Box für 120 Eier, die allen Anforderungen entspricht	Frische Eier müssen vor der Lagerung aus der Kartontage entfernt werden und in einem mit Deckel versehene Box umgeschichtet werden
	<a href="#">Vega</a>	Im GN Behälter geht es natürlich auch nur ganz vorsichtig natürlich	
Gastro Norm (GN) Behälter	 <a href="#">Vega</a>	GN Behälter von -100 bis + 100 Grad in allen Größen und mit Zubehör	GN Behälter aus Kunststoff haben viele Vorteile. durchsichtig, stapelbar, mit Deckel, variable Größen, mit Abtropfgitter ausstattbar. Da ist der für die Lagerung oft missbrauchte Ketchup Eimer nicht konkurrenzfähig.
	<a href="#">Pulsiva</a>	Vorratsbehälter mit fest verschließbarem Deckel in drei Farben	
Vorratsbehälter Lager	 <a href="#">Vega</a>	Stabile Qualität, stapelbar, durchsichtig und in verschiedenen Größen	Universal einsetzbare, auch größere Behälter zum Lagern von größeren Mengen an z.B. Reis, Mehl, Salz oder Zucker. Mit fest verschließbarem Deckel.
	<a href="#">Sanhytec</a>	Zutatenbehälter von Rubbermaid garantieren eine lange Haltbarkeit und einen hohen Preis	
	<a href="#">Schäfer Shop</a>	Oft tun es auch einfache, aber natürlich lebensmittelechte Behälter	
Thermobehälter	 <a href="#">Vega</a>	Robust, in verschiedenen Größen, Öffnung vorne oder oben und mit einem Transportrolli lieferbar.	Thermobehälter gibt es in den unterschiedlichsten Ausführungen. Manche Boxen lassen sich sogar Kühlen oder aufheizen. Je nach Häufigkeit des Gebrauches und die Länge der Lieferzeit sollten hier kaufentscheidend sein
	<a href="#">Allpax</a>	Thermo Transportbehälter in allen Größen und für jede Gelegenheit. Auch mit Strom.	
Transportboxen	 <a href="#">Vega</a>	Transportkisten aus Polypropylen mit unterschiedlichen Einsätzen für den sicheren Transport von Tellern bis Besteck zu fairen Preisen	Transportboxen sind unerlässlich für Eventveranstaltungen außer Haus und einem Buffetservice. Sie garantieren für einen ordentlichen und hygienischen Transport von Geschirr, Besteck, Gläsern und Equipment
	<a href="#">Luchs</a>	Nicht ganz so praktisch wie bei Vega, aber eine Alternative für große Mengen	
Frischeplatten	 <a href="#">Luchs</a>	große Auswahl an Präsentationsplatten für Frühstück oder Buffets mit teilweise Kühlmöglichkeiten und Abdeckhauben	Die Zeiten, dass ein Buffet stundenlang bei Zimmertemperatur präsentiert wird, sind vorbei. Frische und lange Kühlung ermöglichen lange Standzeiten.
HACCP Etiketten	 <a href="#">Luchs</a>	HACCP Etikettenspender aus Kunststoff für das Markieren des Herstellungsdatums	Es gibt viele individuelle Möglichkeiten Herstellungsdatum, Verbrauchsdatum und Einfrierdatum auf den Produkten zu markieren. Bei der Firma Luchs finden Sie hier Lösungen.

Produkt	Lieferant	vorteilhafte Produkteigenschaften	Worauf ist zu achten
Insektenschutzgitter	 <a href="#">Baumärkte</a>	In jedem Baumarkt gibt es günstige Insektenschutzgitter. Qualität und Größe haben Ihre Grenzen, aber wer sparen will, kann hier fündig werden.	In Produktionsräumen müssen alle nach außen führenden Fenster mit einem Insektenschutzgitter ausgestattet werden. Aber auch Wasch- und Toilettenräume, Lager und Büroräume können so geschützt werden. Erstaunlicher Weise sieht man die schwarzen Gitter weniger als die weißen. Und nicht das regelmäßige Reinigen oder Absaugen vergessen.
	<a href="#">Fliegengitter Store</a>	Eine Webseite mit vielen Infos und weiterführenden Links zum Thema Insektenschutzgitter	
Insektenvernichter	 <a href="#">Insektenvernichter.com</a>	Große Auswahl an unterschiedlichsten Fallen und wer 149 € übrig hat bekommt "Aura" das Designstück aller Geräte	Insektenvernichter gibt es in vielen Ausführungen. Ob Design für den unauffälligen Gastraumeinsatz oder ein effektives UV Gerät für die Produktions- und Lagerräume. Nur eins bitte nicht. Die herunterhängenden Klebefallen.
	<a href="#">Pulsivia</a>	Günstige UV Geräte ab 330,00 €	
Schädlingsbekämpfung	 <a href="#">Wabshop24</a>	Insektengifte, aber auch Alternativen für eine erfolgreiche Schädlingsbekämpfung	Wer die Schädlingsbekämpfung unbedingt selbst in die Hand nehmen will, muss einige Dinge beachten und alle Maßnahmen ordentlich dokumentieren. Hier geht aber nichts gegen den Einsatz von Profis. Ab 2014 haben sich die Richtlinien geändert.
	<a href="#">Rentokill</a>	Die Firma Rentokill bietet deutschlandweit Informationen, Gerätschaften, Fallen und Service	
Schwämme/ Lappen		<a href="#">Igefa</a>	Viele Reinigungsutensilien gibt es farblich getrennt. Das ist wichtig, damit Person 1 nicht unwissentlich das Geschirr mit dem Toilettenlappen von Person 2 spült. Oft reichen günstige Produkte- dann fällt das entsorgen auch nicht so schwer.
Besen/ Feger/ Schrubber		<a href="#">Hygiene-Shop</a>	
Reinigungsmittel		<a href="#">Igefa</a>	Reinigungsmittelhersteller bieten oft eine gratis Beratung vor Ort an. Es gibt viele Fehlerquellen in diesem Bereich. Nutzen Sie also diese Hilfe.
		<a href="#">Bioclean</a>	
Thermometer		<a href="#">Wetterladen</a>	Thermometer werden für die unterschiedlichsten Messungen in der Küche benötigt. Kühlschränke, Kerntemperaturen, Fritteusen Fett, Gerichte und Getränke. Die Genauigkeit ist zwar wichtig, aber man braucht keine wissenschaftliche Qualität
		<a href="#">Diverse Quellen</a>	




Produkt	Lieferant	vorteilhafte Produkteigenschaften	Worauf ist zu achten
Garderobenschrank	 <u>Kaiser und Kraft</u> <a href="#">Schäfershop</a>	Riesige Auswahl in allen Preiskategorien und für jeden Platzbedarf Nicht ganz so günstig, aber hochwertig und chic.	Personalhygiene fängt in der Umkleide an. Der Garderobenschrank sollte zweigeteilt (Arbeitskleidung-private Kleidung), großzügig dimensioniert und belüftbar sein. Extraplatz für Schuhe, Regenschirme und nasse Jacken sind ebenfalls notwendig.
Berufskleidung	 <u>Pulsiva</u>	Für eine einfache Grundausstattung zu sehr günstigen Preisen	Der zweite große Faktor bei einer guten Personalhygiene ist die Berufskleidung. Dazu zählen auch ordentliche Berufsschuhe, Kopfbedeckungen für die Küchenmitarbeiter. Die Auswahl ist sehr groß und es gibt für jeden Geschmack und Geldbeutel das richtige Angebot
	 <u>Jobeline</u>	Ob traditionell oder modern. Jobeline bietet eine riesige Auswahl. Tipp: Katalog anfordern	
	<u>Bardusch</u>	Miettextilien deutschlandweit. Manchmal ist das die Alternative.	
	<u>Gastronomiebekleidung.de</u>	Nicht der schönste Onlineshop, aber die Auswahl ist riesig und die Preise fair	
Handwaschbecken	 <u>Vega</u>	Kombigerät aus Handwaschbecken und separatem Abwasserbecken	Ein wichtiger Ort für die Hygiene und oft Ursache für Beanstandungen sind Handwaschbecken. Zu einer guten Ausstattung gehören: Reinigungsspender, Desinfektionsmittelspender, Schutz und Pflegecreme, Heißwasser, Einwegtücher, Anleitung zur Reinigung und Pflege der Hände.
	<u>gastro-billig.com</u>	Auswahl an Handwaschbecken auch mit berührungsloser Armatur	
Seifenspender	 <u>Igefa</u>	große Auswahl, auch berührungslos	
	<u>Wolk direkt</u>		
Reinigungs- und Pflegemittel für die Hände	 <u>Igefa</u>	Reinigung, Desinfektion, Pflege- alles aus einer Hand	
	<u>Wolk direkt</u>		
Einwegschutzbekleidung	 <u>Igefa</u>	Der Preis stimmt, die Abnahmemengen sind jedoch hoch	Ob Besucher die Küche betreten, oder der Chef in Straßenkleidung mal eben etwas holen will. Einwegschutzbekleidung ist Pflicht.
	<u>Engelbert Strauß</u>	Besucher Einweg Schutzbekleidung im Set und einzeln bestellbar.	
Einwegschuhspeicher	 <u>Engbert Strauß</u>	Sauber und schnell	Nur sinnvoll, wenn die Schuhe oft benötigt werden. Es werden besondere Einwegschuhe benötigt.
Einweghandschuhspender	 <u>Hygi.de</u>	Befestigung für die Wand, sauber und jeder Zeit griffbereit.	Denken Sie daran, dass Sie für alle Größen einen Spender brauchen. Macht also nicht immer Sinn

# Produkte und Lieferanten für Arbeitssicherheit in Küchen





weitere Produkte finden Sie auf unserer Webseite: <http://gastro-cleanandsave.jimdo.com/>

Produkt	Produktbild	Lieferant	Preis (netto)	vorteilhafte Produkteigenschaften	Worauf ist zu achten
Verbandskasten		<a href="#">Kroschke (Junior)</a>	83,90 €	Verbandskästen der Firma Söhngen sind bekanntlich sehr robust. Die Wandhalterung erlaubt einen festen Standplatz aber der Verbandskasten kann bei Bedarf schnell entnommen werden	ASR A4.3 / DIN 13157 (klein) und DIN 13169 (groß) In Herstellungs- und Verarbeitungsbetrieben bedeutet das bis 20 MA einen kleinen Verbandskasten, ab 20 MA einen großen oder 2 kleine Verbandskästen.
		<a href="#">Wolk (Quick CD)</a>	68,20 €		
Verbandsbuch		<a href="#">Kroschke</a>	8,90 €	standard	Verbandsbücher sind gesetzlich vorgeschrieben und nach DIN gestaltet.
		<a href="#">Wolk</a>	8,05 €		
Pflasterhalter		<a href="#">Kroschke</a>	34,90 €	Der Pflasterhalter von Salvequik bringt Ordnung und ist jederzeit schnell "bedienbar". Eine Abdeckung schützt vor Schmutz und Fett.	Pflaster sind eigentlich die am häufigst gebrauchten erst Hilfe Materialien in der Küche. Deshalb empfehlen wir die wiederauffüllbaren Pflasterhalter.
		<a href="#">Wolk</a>	33,60 €		
Fingerlinge		<a href="#">Kroschke</a>	5,70 €	Fingerlinge bieten eine perfekte Ergänzung zu Pflastern und sind eine gute Alternative zu Einweghandschuhen.	Eigentlich ein Muß in jeder Küche. Nicht nur aus hygienischer Sicht sinnvoll, sondern die Fingeringe verhindern auch das Verlieren von Pflastern.
Schutzbrille		<a href="#">Kroschke</a>	9,90 €	relativ günstig, kratzfeste Scheibe, Seitenschutz, auch als Überbrille geeignet, relativ leicht, Schutz für Küchen ausreichend	Wichtiger Schutzartikel beim Umfüllen von Reinigern, beim Reinigen von Grillplatten und Convektomaten
		<a href="#">Wolk</a>	2,45 €		
Schutzbrillenbox		<a href="#">Kroschke</a>	12,90 €	saubere, sichere Ergänzung für Schutzbrillen. Gläser verkratzen nicht so schnell, jeder weiß wo die Brille ist. Stabile Ausführung inkl Wandhalterung	Erste Hilfe Materialien nutzen nur dann etwas, wenn diese griffbereit, sauber und einsatzbereit sind. Solche Boxen bringen klare Vorteile.
		<a href="#">Wolk</a>	10,90 €		
Säureschutzhandschuhe		<a href="#">Kroschke</a>	3,25 €	beständig gegen eine Vielzahl von Gefahrstoffen	Wichtiger Schutzartikel beim Umfüllen von Reinigern, beim Reinigen von Grillplatten und Convektomaten
		<a href="#">Wolk</a>	3,10 €		










Produkt	Produktbild	Lieferant	Preis (netto)	Produkteigenschaften	Worauf ist zu achten
Thermohandschuhe		<a href="#">Kroschke</a>	8,30 €	Hitze (250°) und Kältebeständig	Für Arbeiten im Tiefkühlhaus und auch z.B. für heiße Bleche aus dem Ofen. Ihr Personal wird es Ihnen danken.
		<a href="#">Wolk</a>	27,35 €		
Augendusche		<a href="#">Kroschke</a>	85,25 €	inklusive Augenspülung und neutralisierender Augenspülung ph Neutral in einer Sauberen Wandbox mit Spiegel und Piktogramm	Braucht man glücklicherweise nicht so oft in der Küche
		<a href="#">Wolk</a>	57,80 €		
Abfüllhilfen für Reinigungsmittel				Abfüllhilfen für Reinigungsmittel erlauben genaue Dosierung und helfen (unter der Voraussetzung der PSA) sicher umzufüllen. Kosten wenig und helfen viel	Fragen Sie Ihren Reinigungsmittellieferanten. Oft gibt es dies Hilfen für ein paar Euro oder sogar gratis. Vergessen Sie nicht Ihre Mitarbeiter im Umgang und auch in der Dosiermenge zu schulen.







# Produkte und Lieferanten für Arbeitssicherheit in Küchen





Produkt	Produktbild	Lieferant	Preis (netto)	vorteilhafte Produkteigenschaften	Worauf ist zu achten
Feuerlöscher Gloria P6 Pro (ABC) 6 Kg		<a href="#">Kroschke</a>	136,50 €	Wartungsfreundlicher Aufladelöcher für viele Einsatzbereiche (auch Gas), nicht aber Fettbrände. Nachteil Pulverlöscher hinterläßt reinigungsintensive Pulverschicht	Feuerlöscher (immer über 2 Kg Füllmenge). 6 Kg entsprechen 12 Löscheinheiten und decken so 50m <sup>2</sup> Küchenfläche ab. Wir empfehlen mindestens zwei Löscher in der Küche. (Davon muß einer Fettbrandlöscher sein)
		<a href="#">Brandschutz Rauchwarntechnik.de</a>	69,90 €		
Feuerlöscher Gloria S6 Easy (AB) 6 Kg		<a href="#">Kroschke</a>	169,90 €	Wartungsfreundlicher Aufladelöcher für viele Einsatzbereiche (außer Gas und Fettbrände).Vorteil Schaumlöcher hinterläßt kaum Schäden. Auch für den Restaurantbereich geeignet.	Feuerlöscher (immer über 2 Kg Füllmenge). 6 Kg entsprechen 12 Löscheinheiten und decken so 50m <sup>2</sup> Küchenfläche ab. Wir empfehlen mindestens zwei Löscher in der Küche. (Davon muß einer Fettbrandlöscher sein)
		<a href="#">Brandschutz Rauchwarntechnik.de</a>	72,50 €		
Feuerlöscher Gloria FB3 Easy (AB) 3 Kg		<a href="#">Kroschke</a>	172,50 €	Wartungsfreundlicher Aufladelöcher für Fettbrände (auch A feste Glutbildende Stoffe un B flüssige Stoffe). Besonderer Einsatz bei Fritteusen	Ein Muß in jeder Küche. Hier reicht bei normalem Einsatz ein kleiner drei Kg Löscher direkt an der Fritteuse.
		<a href="#">Brandschutz Rauchwarntechnik.de</a>	79,95 €		
Löschdecke Gloria 120		<a href="#">Kroschke</a>	33,30 €	Einmallöschdecke in der Größe 120x120 inkl Wandmontage	Mit einer Löschdecke kann man kleine Brände ersticken. (Nicht aber Fritteusenbrände). Besonderer Einsatz ist auch bei Bränden an Personen möglich. Deshalb für uns ein Muss.
		<a href="#">Brandschutz Rauchwarntechnik.de</a>	15,90 €		








# Produkte und Lieferanten für Arbeitssicherheit in Küchen








Produkt	Produktbild	Lieferant	Preis (netto)	Produkteigenschaften	Worauf ist zu achten
Hautschutzplan					Hautschutzpläne müssen mit den dazugehörigen Produkten an allen Handwaschbecken aufgehängt werden. Oft liefern die Lieferanten diese gratis, oder man kann sich auf der Produktwebseite die Pläne zum Ausdrucken herunterladen
Hinweis Notausgang		<a href="#">Wolk</a>	ab 5,35 €	wenn die Räume keine Notbeleuchtung haben, müssen nachleuchtende Schilder angebracht werden.	seit 2013 ersetzt die ASR A1.3, die alten Vorschriften. Hier zu erkennen an den abgerundeten Händen und Füßen. Die Auswahl der Schilder ist gross und individuell anzupassen.
Hinweis Verbandkasten		<a href="#">Wolk</a>	ab 2,40	Gibt es (je nach Bedarf) in unterschiedlichen Ausführungen (Aufkleber, Kunststoff, Metall). Wir empfehlen gegebenenfalls die nachleuchtende Variante.	Schild gut sichtbar in unmittelbarer Nähe des erste Hilfe Kastens anbringen
Hinweis Augendusche		<a href="#">Wolk</a>	ab 2,35 €	Gibt es (je nach Bedarf) in unterschiedlichen Ausführungen (Aufkleber, Kunststoff, Metall). Wir empfehlen gegebenenfalls die nachleuchtende Variante.	Schild gut sichtbar in unmittelbarer Nähe der Augendusche anbringen
Hinweis Nottelefon		<a href="#">Wolk</a>	ab 2,35 €	Gibt es (je nach Bedarf) in unterschiedlichen Ausführungen (Aufkleber, Kunststoff, Metall). Wir empfehlen gegebenenfalls die nachleuchtende Variante.	Schild gut sichtbar in unmittelbarer Nähe des Notfalltelefons anbringen
Not und Alarmplan		<a href="#">Wolk</a>	36,80 €	dieser Plan ist 60x40 cm groß und aus witterungsbeständigem Hartplastik	dieser Plan deckt viele Informationen ab, die in einem Notfall benötigt werden. Verhaltensrichtlinien, Notfallnummern und Ansprechpartner.
Anleitungen zur ersten Hilfe		<a href="#">Wolk</a>	16,90 €	dieser Plan ist 40x56 cm groß und aus witterungsbeständigem Hartplastik	Dieser Plan zeigt die wichtigsten erste Hilfemaßnahmen im Notfall, Verhaltensrichtlinien und Notfallnummern.

Produkt	Produktbild	Lieferant	Preis (netto)		
<b>Warnung vor feuergefährlichen Stoffen</b>		<a href="#">Wolk</a>	ab 1,95 €	Gibt es (je nach Bedarf) in unterschiedlichen Ausführungen (Aufkleber, Kunststoff, Metall).	Wenn vorhanden, dann beschildern. (z.B. Reiniger, Brennpaste oder Petroleum oder Kerzenöle)
<b>Warnung vor gesundheitsschädlichen Stoffen</b>		<a href="#">Wolk</a>	ab 2,20 €	Gibt es (je nach Bedarf) in unterschiedlichen Ausführungen (Aufkleber, Kunststoff, Metall).	In erster Linie sind hier Reinigungsmittel jeglicher Art genannt.
<b>Warnung vor Gasflaschen</b>		<a href="#">Wolk</a>	ab 2,20 €	Gibt es (je nach Bedarf) in unterschiedlichen Ausführungen (Aufkleber, Kunststoff, Metall).	z.B. Gasflaschen für Heizstrahler
<b>Warnung vor heißer Oberfläche</b>		<a href="#">Wolk</a>	ab 1,95 €	Gibt es (je nach Bedarf) in unterschiedlichen Ausführungen (Aufkleber, Kunststoff, Metall).	z.B. für Kombidämpfer, Kippbratpfannen oder auch bewegliche Thermogeräte
<b>Warnung vor ätzenden Stoffen</b>		<a href="#">Wolk</a>	ab 1,95 €	Gibt es (je nach Bedarf) in unterschiedlichen Ausführungen (Aufkleber, Kunststoff, Metall).	In erster Linie sind hier Reinigungsmittel jeglicher Art genannt.
<b>Warnung vor Starkstrom</b>		<a href="#">Wolk</a>	ab 2,25 €	Gibt es (je nach Bedarf) in unterschiedlichen Ausführungen (Aufkleber, Kunststoff, Metall).	Sollten an alle Sicherungskästen und Starkstromgeräten angebracht werden
<b>Warnung vor nicht ionisierender Strahlung</b>		<a href="#">Wolk</a>	ab 2,20 €	Gibt es (je nach Bedarf) in unterschiedlichen Ausführungen (Aufkleber, Kunststoff, Metall).	Diese Strahlungen können nur unter seltenden Umständen bei defekten Geräten austreten, müssen aber gekennzeichnet werden. (In erster Linie Mikrowellen)

Produkt	Produktbild	Lieferant	Preis (netto)		
<b>Gebotsschild "Augenschutz benutzen"</b>		<a href="#">Wolk</a>	ab 1,40 €	Gibt es (je nach Bedarf) in unterschiedlichen Ausführungen (Aufkleber, Kunststoff, Metall).	gut sichtbar an der Stelle wo sich die Schutzbrille befindet
<b>Gebotsschild "Handschuhe benutzen"</b>		<a href="#">Wolk</a>	ab 1,40 €	Gibt es (je nach Bedarf) in unterschiedlichen Ausführungen (Aufkleber, Kunststoff, Metall).	gut sichtbar an den Stellen wo Schutzhandschuhe benötigt werden (z.B. Reinigung Kombidämpfer, Backofen, Grillplatte oder an der Umfüllstation der Reinigungsmittel)
<b>Gebotsschild "Hände waschen"</b>		<a href="#">Wolk</a>	ab 2,20 €	Gibt es (je nach Bedarf) in unterschiedlichen Ausführungen (Aufkleber, Kunststoff, Metall).	An allen Handwaschbecken, besonders im Personaltoilettenbereich.
<b>Gebotsschild "Druckgasflasche durch Kette sichern"</b>		<a href="#">Wolk</a>	ab 2,05 €	Gibt es (je nach Bedarf) in unterschiedlichen Ausführungen (Aufkleber, Kunststoff, Metall).	Druckgasflaschen müssen mit einer Kette befestigt und mit diesem Schild gekennzeichnet werden

Produkt	Produktbild	Lieferant	Preis (netto)		
<b>Brandschutzschild "Feuerlöscher"</b>		<a href="#">Wolk</a>	ab 1,60 €	Gibt es (je nach Bedarf) in unterschiedlichen Ausführungen (Aufkleber, Kunststoff, Metall). Wir empfehlen gegebenenfalls die nachleuchtende Variante.	alle Feuerlöscher müssen mit diesen Schildern zusätzlich gekennzeichnet werden, damit der Standort auch aus größerer Entfernung klar sichtbar wird
<b>Brandschutzschild "Brandmelder"</b>		<a href="#">Wolk</a>	ab 2,20 €	Gibt es (je nach Bedarf) in unterschiedlichen Ausführungen (Aufkleber, Kunststoff, Metall). Wir empfehlen gegebenenfalls die nachleuchtende Variante.	alle Brandmelder müssen mit diesen Schildern zusätzlich gekennzeichnet werden, damit der Standort auch aus größerer Entfernung klar sichtbar wird
<b>Brandschutzschild "Löschdecke"</b>		<a href="#">Wolk</a>	ab 4,60 €	Gibt es (je nach Bedarf) in unterschiedlichen Ausführungen (Aufkleber, Kunststoff, Metall). Wir empfehlen gegebenenfalls die nachleuchtende Variante.	alle Löschdecken müssen mit diesen Schildern zusätzlich gekennzeichnet werden, damit der Standort auch aus größerer Entfernung klar sichtbar wird
<b>Flucht und Rettungsplan</b>		<a href="#">Wolk</a>		Wenn ein F+R Plan erforderlich ist, muss dieser Normen erfüllen. Er kann mit Hilfe eines PC Programms erstellt oder per Handarbeit beklebt werden. Am besten ist jedoch man gibt so etwas in Auftrag.	Bei Gebäuden und großflächigen Anlagen besteht eine gesetzliche Verpflichtung zur Anbringung von Flucht- und Rettungsplänen durch den Arbeitgeber, "wenn Lage, Ausdehnung und Art der Benutzung der Arbeitsstätte dies erfordern" (§4 Abs. 4 Arbeitsstättenverordnung v. 20. Juli 2007). Nähere Angaben zu den Inhalten und der Ausführung von Flucht- und Rettungsplänen werden in den Arbeitsstättenrichtlinien ASR A1.3 und ASR A2.3
<b>Zutritt für Unbefugte verboten</b>		<a href="#">Wolk</a>	ab 1,50 €		keine Pflicht, aber an Kucheneingängen empfehlenswert

# Produkte und Lieferanten für Arbeitssicherheit in Küchen

Produkt	Produktbild	Lieferant	Preis (netto)	Produkteigenschaften	Worauf ist zu achten
<b>Aushängepflichtige Gesetze</b>		<a href="#">Thalia</a>	ab 9,95 €	Themen sind unter anderem: Mutterschutz, Urlaub, Entgeltfortzahlung, Gleichbehandlung und vieles mehr.	Diese aushängepflichtigen Gesetze müssen allen Mitarbeiter frei zugänglich gemacht werden.
<b>Aushängepflichtiger Auszug aus dem Jugendschutzgesetz</b>		<a href="#">Ebay</a>	ab ca 9,90 €	Das Jugendschutzgesetz regelt u.a. den Aufenthalt in Gaststätten, den Ausschank von Alkohol oder den Aufenthalt im Kino	Diese aushängepflichtigen Gesetze müssen allen Gästen frei zugänglich gemacht werden.
<b>Regalumkippschutz</b>		<a href="#">Baumarkt</a>		Es gibt viele Möglichkeiten (direktes Verschrauben, Hilfsmittel wie Clips oder stabile Kunststoffbänder) Regale zu sichern.	Regale müssen gegen das umkippen gesichert werden. Egal für welche Methode Sie sich entscheiden, sichern Sie Regale immer an mindestens zwei Stellen.
<b>Sicherheitsdatenblätter Reinigungsmittel</b>		<a href="#">Hersteller</a>		Alle Reiniger müssen vom Hersteller auf Sicherheitsdatenblätter dokumentiert werden. Dort stehen Anwendungshinweise, Inhaltsstoffe und Maßnahmen bei Unfällen	Sicherheitsdatenblätter müssen allen Mitarbeitern frei und im Notfall schnell zu Verfügung stehen.
<b>Rahmen für Aushänge und Checklisten</b>		<a href="#">Soemtec</a>	3,28 €	Aluklapprahmen sind günstig und können geschraubt, geklebt (doppelseitiges Spiegelklebeband) oder mit Magnetband versehen werden. Für uns die beste Lösung für saubere Aushänge	Der Vorteil ist: Aushänge können hinter dem Kunststoffschutz wie ein Bild sauber aufgehängt werden, Checklisten werden ohne diesem Schutz aufgehängt und können direkt an der Wand ausgefüllt werden.
<b>Register für Aushänge</b>		<a href="#">Office Discount</a>	ab 40,00 €	Für Aushänge, die man nicht jeden Tag braucht sind Register (für bis zu 20 Blättern) eine platzsparende Alternative	Achten Sie auf eine stabile Ausführung und eine ordentliche Möglichkeit für eine Wandbefestigung.
<b>Clean Card und DES-CONTRLler</b>		<a href="#">Amfora</a>	42,00 bzw 75,00 €	Zwei Systeme für die Eigenkontrolle der hygienischen Zustände im Küchenbereich bzw in Spülmaschinen.	Die Cleancard zeigt mit Hilfe eines Indikators Hygienedefizite bei der Oberflächenreinigung in 30 Sekunden an. Des DES-CONTROLLER ist für die Spülmaschine. Der Teststreifen wird mitgespült und dann in ein Labor geschickt. (Kosten sind im Kauf enthalten)

## Zusatzstoffe

Nach einer bestimmten Übergangszeit werden jetzt offenbar verstärkt die Speisekarten kontrolliert, ob die Kennzeichnungspflicht bei den **Zusatzstoffen** beachtet wurde. Sofern beispielsweise Speisen oder Getränke Konservierungsstoffe, Süßungsmittel, Farbstoffe, Phosphat, Schwefel, Chinin, Koffein oder Geschmacksverstärker enthalten, ist dies auf der Speisekarte zumindest mit Fußnoten zu vermerken. Colagetränke müssen zum Beispiel als "koffeinhaltig" Bitter Lemon mit "chininhaltig" und die Fertig-Gulaschsuppe "mit Geschmacksverstärker" gekennzeichnet sein. Gerade die Geschmacksverstärker, die erst seit wenigen Jahren gekennzeichnet werden müssen, werden häufig vernachlässigt.

Wer dann bei einer Kontrolle bestreitet, dass in einem bestimmten Gericht kein Geschmacksverstärker enthalten ist, schadet sich bei einer Lüge zusätzlich. Der Kontrolleur zieht eine Probe und lässt diese chemisch untersuchen. Falls festgestellt wird, dass dieser Stoff doch enthalten ist, sind zusätzlich zur Strafe ein paar hundert Euro für das Gutachten zu bezahlen. Besonders teuer wird es, wenn man die Auflage der Behörde, die Speisekarte innerhalb einer bestimmten Frist zu ändern, missachtet. Hier wurde in einem Fall eine Strafe von 30 Tagessätzen verhängt, dies entspricht einem Monatslohn.

Vom 18.4.04 an muss in der Zutatenliste vermerkt sein, ob Pizza, Fischstäbchen, Schokolade und all die anderen guten Dinge mit Hilfe der Gentechnik hergestellt worden sind. Das gilt auch für Speisekarten. Gastronomen sollten vor allem bei Ölen die Zutatenliste genau lesen. Nach der EU-Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel muss dann "**Gentechnisch verändert**" in Klammern hinter der betreffenden Zutat oder in einer Fußnote stehen. (siehe unten)

Auch beim **Wein** müssen auf der Speisekarte bestimmte Angaben gemacht werden (siehe unten).

### A. Zusatzstoffzulassungsverordnung

Vielen Lebensmitteln werden zum Zwecke der Konservierung, des besseren Aussehens oder aus technologischen Gründen Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Kutterhilfsmittel und andere Stoffe zugesetzt. In speziellen Verordnungen ist geregelt, welchen Lebensmitteln diese Stoffe zugesetzt werden dürfen und wie die Deklaration bei der Abgabe an den Endverbraucher zu erfolgen hat.

Diese Hinweise sollen gastronomische Betriebe und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Kantinen) auf die erforderliche und richtige Deklaration von Zusatzstoffen aufmerksam machen und so Beanstandungen vermeiden helfen.

Erst genau informieren,  
Betrügereien  
werden hart  
bestraft

Ab 2004  
müssen auch  
gentechnisch  
veränderte  
LM deklariert  
werden



## 1. Konservierungsstoffe

erlaubt und üblich z.B. bei Fischhalbkonserven (Bismarckhering, Rollmops, Lachersatz), Fleischsalat, Sauerkonserven, Kartoffelsalat, Zitrusfrüchten, Dessertsaucen.

Hauptsächlich werden Sorbinsäure und Benzoesäure, seltener PHB-Ester und Ameisensäure verwendet. Diphenyl, Orthophenylphenol und Thiabendazol sind nur zum Konservieren der Oberfläche von Zitrusfrüchten zugelassen. Sie müssen nur dann auf der Speisekarte angegeben werden, wenn behandelte Zitrusfrüchte mit Schale an den Gast abgegeben werden

### **Kenntlichmachung:**

"mit Konservierungsstoffen" oder "Konserviert"  
(Der Name des Konservierungsstoffes muss nicht mehr genannt werden)  
Diese Angaben können (z.B. bei Speck oder Schinken) durch folgende Angaben ersetzt werden:

- a) "mit Nitritpökelsalz" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit, auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz,
- b) "mit Nitrat" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt, oder
- c) "mit Nitritpökelsalz und Nitrat" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz,

## 2. Süßungsmittel

sind erlaubt und üblich, z.B. für kalorienreduzierte Lebensmittel, brennwertverminderte Erfrischungsgetränke, süße Soßen und Suppen, Pudding, Cremespeisen, Feinkostsalate, Mayonnaisen, Senf. Als Süßstoffe werden Saccharin, Cyclamat, Aspartam und Acesulfam eingesetzt. Bis auf wenige Ausnahmen, - z.B. Feinkostsalate, Mayonnaisen, Senf - muss beim Süßen mit Aspartam auf der Speise- oder Getränkekarte der Hinweis "Enthält eine Phenylalaninquelle" angebracht werden.

### **Kenntlichmachung:** "mit Süßungsmittel/n

(Name des/der Süßungsmittel/s)"  
(laut WKD muß hier auf die genaue Bezeichnung geachtet werden: nicht Süßstoff, sondern Süßungsmittel)

Verzichten Sie bei LM am besten auf Konservierungsstoffe und schaffen Sie so bei Ihren Gästen Vertrauen

Wer frisch zubereitet und kocht kann auch hier oft auf Süßungsmittel verzichten

### **3. Lebensmittel-Farbstoffe einschließlich Zuckerkuleur**

erlaubt und üblich z.B. bei Belegfrüchten, sterilisierten Erdbeer-Konserven, Kunstspeiseeis, Lachsersatz, Deutschem Kaviar, bestimmten Likören, Campari, alkoholfreien Erfrischungsgetränken (Zuckerkuleur), fertigen Bratensoßen (Zuckerkuleur).

**Kentlichmachung:** "mit Farbstoff"  
dazu gehören auch beta-Carotin (z.B. in Käse) und Riboflavin

**Bei mit Eisenglukonat geschwärzten Oliven:** "geschwärzt"

### **4. Diphosphate**

erlaubt und üblich bei Brühwürsten  
**Kentlichmachung:** "mit Phosphat"

### **5. Schwefeldioxid / Sulfite**

erlaubt und üblich z.B. bei Meerrettich, Kartoffelerzeugnissen, rohem Kartoffelkloßteig, Trockenfrüchten

**Kentlichmachung:** "geschwefelt"  
Bei Gehalten von weniger als 50 Milligramm/Kilogramm oder Liter ist die Kentlichmachung nicht mehr erforderlich (z.B. bei gekochten Erzeugnissen).

### **6. Chinin und Chininsalze**

erlaubt und üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken (z.B. Tonic Water).  
**Kentlichmachung (z.B.):** "Chininhaltig"

### **7. Coffein / Koffein**

erlaubt und üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken (z.B. Cola-Limonaden).

**Kentlichmachung:** "Coffeinhaltig"

Ab 1.6.2013 sind Erfrischungsgetränke mit einem Koffeingehalt von **mehr als 150 Milligramm Koffein pro Liter** mit der Angabe: **"erhöhter Koffeingehalt", gefolgt von der Angabe des Koffeingehaltes in Klammern in Milligramm pro 100 Milliliter,**

**Betrifft in erster Linie Energiedrinks, die nicht in Dosen gereicht werden.**

### **8. Wachse**

erlaubt und üblich bei Zitrusfrüchten und gelegentlich bei Äpfeln und Melonen.

**Kentlichmachung bei Abgabe mit Schale** "gewachst"

Achtung bei Farbstoffen-  
die verstecken sich gerne in den Produkten

Achtung bei Coffein, dort gibt es Sonderregelungen



## 9. Geschmacksverstärker und Antioxidationsmittel

Seit 28.10.98 besteht auch diesbezüglich Kennzeichnungspflicht.

Entsprechend dem § 9 Abs. 8 Zusatzstoff-Zulassungs VO müssen **Antioxidationsmittel** (Dosenware) in den meisten Fällen jedoch nicht auf der Speise- und Getränkekarte angegeben werden, da diese in den Lebensmitteln nach der Verarbeitung keine technologische Wirkung mehr entfalten.

Anders ist dies bei den **Geschmacksverstärkern**. Dies sind Stoffe, die einen vorhandenen Geschmack verstärken oder betonen, die aber selbst über keinen oder nur sehr wenig Eigengeschmack verfügen. Sie werden beispielsweise Brühen, Suppen, Saucen oder Salatdressings zugesetzt. Des Weiteren sind sie in vielen Bindemitteln für Saucen vorhanden. In der Regel handelt es sich um Glutamat. Also beim Einkauf auf der Verpackung die Inhaltsstoffe überprüfen und am besten auf Produkte mit Geschmacksverstärkern verzichten.

### Anmerkung:

Die vorgeschriebenen Angaben dürfen entweder

- bei der jeweiligen Speise/ dem Getränk oder
- in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Speise/dem Getränk mit einer Kennziffer oder einem sonstigen Zeichen auf diese Fußnote klar hingewiesen wird.\*

Beispiel:

"belegtes Brot mit Lachsersatz"  
(mit Konservierungsstoff....., mit Farbstoff)

oder

"Belegtes Brot mit Lachsersatz 1) 2)„

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Farbstoff

\*

Es ist ausreichend, wenn die Zutatenliste auf der letzten Seite der Speisekarte einmal abgedruckt ist, also nicht auf jeder Seite; allerdings müssen sich dann entsprechende Hinweise bzgl der Erklärung auf der letzten Seite in der Speisekarte befinden.

Nach Angaben verschiedener Kontrolleure genügt neben der Fußnotenangabe ein Hinweis am Anfang der Speisekarte auf die Erklärung am Ende. **Das chemische Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart verlangt dagegen, dass sich auf jeder Seite, auf der sich Fußnoten befinden, ein Hinweis erscheint, der auf die Erklärung auf der letzten Seite verweist.** Mit dieser Lösung sind Sie auf der sicheren Seite

Diese hier angesprochenen Produkte gibt es auch **ohne** Geschmacksverstärker.

So deklarieren Sie Ihre Speisekarten richtig

Für die Angabe der Zusatzstoffe oder gentechnischen Veränderung in Fußnoten wird folgende Nummerierung empfohlen:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff** (E200-219, 230-235, 239, 249-252, 280-285, 1105)
- Nr. 2 mit Farbstoff** (E100-E180 auch beta-Carotin und Riboflavin)
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel** (E310-E321)
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin** (E950-E952, E954, E957, E959)
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat**
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam** (E951), enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam**
- Nr. 8 mit Phosphat (Stabilisator)** (E 338-E 341, E450-E452)
- Nr. 9 geschwefelt** (E220-E228)
- Nr. 10 chininhaltig**
- Nr. 11 koffeinhaltig**
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker** (E620-E635)
- Nr. 13 geschwärzt** (E 579, E585)
- Nr. 14 gewachst** (E901-E904, E912, E914)
- Nr. 15 gentechnisch verändert**

Laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung können die oben genannten Angaben entfallen, wenn Zusatzstoffe nur den Zutaten eines Lebensmittels zugesetzt sind, sofern die Zusatzstoffe in dem Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausüben. Wenn z.B. Fleischsalat selbst hergestellt wird und auf eine große Schüssel ein oder zwei Essiggurken klein geschnitten beigelegt werden, so enthält zwar die Essiggurke den eigentlich anzugebenden Zusatzstoff "Konservierungsstoff". Dieser Konservierungsstoff entfaltet jedoch auf eine große Schüssel Fleischsalat keine technologisch konservierende Wirkung mehr. Der Konservierungsstoff wäre demnach in der Speisekarte nicht auszuweisen. Ab welcher Menge von Essiggurken der Konservierungsstoff eine technologische Wirkung entfaltet, kann hingegen nur in einem lebensmittelchemischen Labor festgestellt werden. Gastwirte, die auf der sicheren Seite sein wollen, geben alle oben angegebenen Zusatzstoffe an, auch wenn zu vermuten ist, dass diese keine technologische Wirkung entfalten.

Übersicht  
der „BIG 15“  
mit E-  
Nummern

Bei geringen  
Mengen gibt  
es  
Ausnahmen

## B.

### Spezielle Regelungen für Weinkennzeichnung auf Speisekarten

Nach der Preisangabenverordnung und einer Bund/Länder Übereinkunft sind für Wein folgende Angaben in Speise- und Getränkekarten verpflichtend:

- Gütebezeichnung (z. B. Tafelwein, Qualitätswein usw.)
- Weinart (z. B. Weißwein, Weißherbst, Rotling)
- Herkunft (Anbaugebiet, Weinbaugebiet oder Herkunftsland)
- Verkaufs- oder Leistungseinheit (z. B. 0,25 l, 1 l, 0,75 l) & Preis

Für die Angabe von Schwefeldioxid als Zusatz im Wein besteht seit dem 25.11.2005 nur eine Kennzeichnungspflicht für die Abgabe in Originalflaschen (als Fertigpackung). Auf Speisekarten o.ä. sind die Angaben "Enthält Sulfite" oder "Enthält Schwefeldioxid" bei Wein derzeit nicht erforderlich.

Zur Beachtung:

Obst- und Beerenweine und ähnliche Erzeugnisse aus Früchten (wie Erdbeerperlwein, Erdbeerschaumwein) unterliegen dem allgemeinen Lebensmittelrecht. Hier ist zusätzlich zur Gütebezeichnung und der Angabe der Verkaufs- oder Leistungseinheit der Hinweis "geschwefelt" bei Gehalten über 10 mg/kg SO<sub>2</sub> gemäß § 9 der ZZuV erforderlich (siehe auch unter 1.).

## C. Allergene (extra Auflistung folgt)

Beachten Sie bitte auch die seit 25.11.05 geltende Kennzeichnungspflicht von Allergenen bisher nur für verpackte Lebensmittel.

Dies gilt zwischenzeitlich auch für **lose Ware**, also Speisen und Getränke in der Gastronomie. Es gibt aber noch keine Ausführungsvorschrift.

## D. Mineralwasser

"Mineralwasser" darf nur in den Originalflaschen serviert werden.

Anders

"Tafelwasser", das auch im Glas serviert werden kann.

Spezielle  
Reglungen  
bei der Wein-  
kenn-  
zeichnung.

Nur  
Tafelwasser  
darf im Glas  
serviert  
werden

E.

## **Kennzeichnungsregelungen für gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln**

Nach der Verordnung (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sind alle Lebensmittel gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar zu kennzeichnen, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, aus GVO bestehen, aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden.

Zutat

Kennlichmachung auch bei loser Ware

Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusätze enthalten können:

Zutaten mit gentechnisch veränderten Organismen

"gentechnisch verändert"

"aus gentechnisch

verändertem

hergestellt" Soja, Mais

Gentechnisch veränderte Organismen

"enthält Sojaöl",

"aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt"

Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja

Diese Hinweise müssen in Hotels, Gaststätten und in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung in unmittelbarem Zusammenhang mit dem jeweiligen Produkt, z.B. auf der Speisekarte, Preisaushang oder Büffetbeschilderung aufgeführt werden. Es kommt auch ein schriftlicher Hinweis in unmittelbarer Nähe zur Essensausgabe in Betracht, wenn keine Speisekarte existiert oder das Essen nicht serviert wird. Entscheidend ist der unmittelbare Zusammenhang mit der Auslage des Lebensmittels.

Seit 2003  
müssen auch  
genetisch  
veränderte  
LM gekenn-  
zeichnet  
werden

Achtung bei  
Salat oder  
Frittieröl

## Zusammenfassung:

Die Deklaration von Zusatzstoffen auf Speisekarten gibt es schon seit 1998. Alle Aushänge, Schilder und Tafeln sollten mit diesen Fußnoten versehen werden.

Sicherlich kann und sollte man freiwillig auf Zusatzstoffe verzichten. Die Industrie hält auf jeden Fall viele Produkte und Alternativen bereit.

Ab dem 13. Dezember 2014 werden nun auch Allergene deklariert werden müssen. Hier ist eine noch höhere sorgfältige Beschriftung notwendig. Fehler könnten hier tragische Folgen nach sich ziehen. Die Kontrollen werden dementsprechend schärfer.

**Seien Sie wachsam- Ihre Gäste werden kritisch nachfragen**



Verzichten  
Sie auf  
Zusatzstoffe

Die  
Kontrollen  
werden  
schärfer

## Allergene

Ab dem 13. Dezember 2014 müssen alle Lebensmittel (nach der Lebensmittelinformationsverordnung) neu gekennzeichnet werden.

Neben den Zusatzstoffen wird dann auch die Kennzeichnung der Allergene Pflicht. Über eine genaue Ausführung und Form wird es auf nationaler Ebene noch eine Entscheidung geben. Ähnlich der Zusatzstoffe sind Fußnoten denkbar. Der Hauptunterschied liegt darin, dass Sie auf Zusatzstoffe komplett verzichten können. Bei den Allergenen wird das schwierig, gar unmöglich. Zwar gibt es zusammengesetzte Lebensmittel (wie Instantsuppen ohne Sellerie und Soja), aber z.B. einen süßen Crêpes mit Haselnuss- Eis und Sahne werden Sie wohl kaum ohne Allergene hinbekommen. Das muss auch zukünftig nicht sein, Pflicht ist halt nur die Kennzeichnung auf der Karte. Entscheidend ist auch, dass Sie sich mit dem Thema auseinander setzen und dann vorbereitet Ihre Speisekarten umschreiben können. Dazu benötigen Sie alle Rezepturen mit den benötigten Waren. Einen Vordruck für die Erfassung erhalten Sie im Anhang.

Wir empfehlen eine Komponenten Erfassung, das bedeutet, Sie sollten alle Komponenten eines Gerichtes aufteilen. Dadurch erhöht sich zwar die Anzahl der Erfassungsbögen aber einzelne Komponenten kommen sicherlich öfter in Ihrem Speiseangebot vor. Diese doppelten Komponenten brauchen Sie dann nicht wieder erfassen (müssen diese aber natürlich jedes Mal auf der Speisekarte deklarieren).

Diese Erfassung aller Speisen bedeutet einen recht hohen Zeitaufwand. Wir hoffen und glauben, dass die Industrie die Allergene ordentlich und übersichtlich aufsplitten wird. Nach einer gewissen Zeit wird diese Erfassung eine Routinearbeit sein.

Wir warnen ausdrücklich davor unsorgsam oder gar falsch zu deklarieren. Sie haben gerade bei den versteckten Allergenen die Verantwortung gegenüber Ihren Gästen. Die Kontrollen werden sich gegenüber den Zusatzstoffen verschärfen.

Übrigens sollten Sie gerade bei Buffets und Selbstbedienung auf eine korrekte Auslobung mit Zusatzstoffen und Allergenen achten. Dort findet, anders als am Gästetisch, kaum Kommunikation statt.

Man kann  
und muss  
nicht auf  
Allergene  
verzichten

Erfassen Sie  
alle Kompo-  
nenten mit  
Hilfe unserer  
Bögen

Hüten Sie  
sich vor  
Fehlern. Die  
Kontrollen  
werden  
schärfer



## a) Weizen und daraus hergestellte Erzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)

Mehl, Stärke, Gries, Flocken, Kleie, Schrot, Malz, Keimlinge, Couscous, Bulgur. Verwendung in Brot, Kuchen, Gebäck, Nudeln, Suppen und Saucen, die angedickt oder gebunden werden, Panade für Fleisch, Fisch und Gemüse, Wurstwaren, Kartoffelfertigprodukte, Backerbsen, kalt gepresstes Weizenkeimöl, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade, Eis.

Achtung: Lebensmitteln, die vor dem Kochen m. Mehl bestäubt werden.

Ebenfalls meiden: Weizenurformen wie Dinkel, Einkorn, Emmer, Kamut, Grünkern. Achten Sie hier besonders auf versteckte Bestandteile bei Puddingpulver, Saucenpulver Gewürzmischungen, Kartoffelfertigprodukten und Aromen.

Unbedenklich sind Kartoffeln, Mais, Reis, Hirse, Buchweizen, Quinoa, Amaranth, Kastanien Obst+Früchte, Fisch, Fleisch, Ei, Honig, Zucker ( im natürlichen, unveränderten Zustand).

## b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse. Verwendung neben Feinkostsalaten in spanischen (Paella), französischen (Bouillabaise) und asiatischen (Surimi, Sashimi, Kroepoek) Spezialitäten. Shrimps-Paste ist in asiatischen Gerichten eine verbreitete Zutat. Die allergische Reaktion setzt meistens direkt nach dem Verzehr ein. Achtung Lebensgefahr

## c) Eier und Eierzeugnisse

Als gekochtes Ei, Rühr-, Spiegelei oder Omelette, außerdem Verwendung in Eierpfannkuchen, Kuchen und Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Quiches, Frikadellen, Burger, Mayonnaise, Salatsaucen, Desserts wie Mousse, Eis, Pudding, Cremespeisen. Achtung auch bei glasierten Speisen, z.B. süßem Brot, Brötchen oder Blätterteig Die Zusatzstoffe Lecithin (E 322) sowie Lysozym (E1105) (zugelassen für gereiften Käse) können aus Hühnerei hergestellt sein. Übrigens hinter dem Begriff „Ovalbumin“ steht Hühnereiweiß

Glutenhaltiges Getreide versteckt sich in sehr vielen Lebensmitteln

Allergien gegen Krebstiere fallen oft recht heftig aus

## d) Fisch und Fischerzeugnisse

Alle Fischarten, Surimi, Anchosen, Kaviar, Anchovis z.B. auf Pizza, in Salatdressings oder Pasten, Feinkostsalate, Fischsuppe, Paella, Vitello Tonnato, Fisch-Sauce/-Paste wird in ostasiatischen Gerichten oft verwendet. Achtung bei Verwendung von Frittierfett, asiatischen Zutaten & Fertiggerichten  
Hochsensible Fischallergiker können Reaktionen auf Hühnereier zeigen aufgrund möglicher Fütterung der Hühner mit Fischmehl oder Beschwerden durch das Einatmen von Fischgeruch entwickeln.

## e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Erdnussbutter, -mehl und -öl in Snacks, Knabberartikeln, Saucen, Kuchen und Gebäck, Müsli, Desserts, Eis, Süßwaren (Schokolade, Pralinen), vorfrittierte Produkte wie Pommes Frites, Rösti, Füllungen in Teigwaren, vegetarische Aufstriche, Bratlinge. Verwendung häufig in thailändischer und indonesischer Küche, z.B. Saté, auch in mexikanischen und afrikanischen Gerichten. Lecithin (E322) kann aus Erdnüssen gewonnen werden. Achtung bei Saucen, Frittierfett und Fertigprodukten

## f) Soja und Sojaerzeugnisse

Tofu, Sojamehl, Sojasoße (Tamari, Shoyu), Sojapaste, Miso, Natto, Tempeh, Sojasprossen, Sojaöl, Fleischimitate (TVP) besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, Margarine, Sojamilch, aber auch in vielen Fleisch-, Wurst-, Backwaren (Brot, Kuchen, Gebäck) und Milchprodukten, Instantpulver für Kakaogetränke, Kaffeeweißer, fertigen Suppen und Saucen, Mayonnaise, Ketchup, Desserts, Eis, Pudding, Schokolade. Als Zusatzstoff in Form von Backmitteln, Stabilisatoren, Emulgatoren, Lecithin (E 322).

## g) Milch und Milcherzeugnisse

Hier unterscheidet man zwischen Milcheiweißallergie und Laktose-Intoleranz (Milchzucker)  
Joghurt, Quark, Käse, Buttermilch, Kefir, Molke, saure Sahne, Milch und Süßmolkenpulver, Caseinate. Verwendung in Broten, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Gewürzmischungen, Eiergerichten, Brotaufstrichen, Müsli, Süßwaren, Schokolade, Eis, Desserts.  
Oft werden hier schon viele Laktose freie Produkte angeboten.

Vorsicht bei Kreuzkonteraminationen.

Achtung bei Fetten und Ölen

Gerade Vegetarier und Veganer reagieren oft Allergisch auf LM



## **i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse**

Knolle und Staude, als Gemüse in Suppen, Salaten. Weit verbreitet als Gewürz in Salz, Brühen, Brühwürfeln, Tütensuppen, Dressings, Saucen, Mayonnaise, Ketchup, Fertiggerichten, Wurstwaren.

## **j) Senf und Senferzeugnisse**

Senfpulver, Senfkörner, Blätter und Blüten, Senfsprossen und Senföl in Salatdressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys (Pulver/Pasten), Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstriche, Gewürzmischungen, sauer eingelegtes Gemüse.

## **k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse**

Sesampaste (Tahini), Sesamöl, Sesamsamen und -mehl. Brot, Backwaren, Hamburgerbrötchen, Fladenbrot, Müsliriegel, Salatsaucen. Verwendung. In asiatischer, türkischer und orientalischer Küche, Falafel, Hummus, Moutabel sowie vielfach in Bioprodukten als Salzersatz und vegetarischer Küche.

## **l) Lupine und Lupinenerzeugnisse**

Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -ballaststoff- und -eiweißkonzentrat finden Verwendung in Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, vegetarischen Würstchen und Burgern, Flüssigwürze, Aufstrichen, Süßspeisen, Eis und Kaffeeersatz. Häufigste Verwendung in diätetischen Produkten für Zöliakie-Patienten und vegetarischen Produkten, aber auch herkömmlichen Brot- und Backwaren. Frisch werden Lupinensprossen als Salat verwendet.

## **m) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse**

Muscheln, Austern, Tintenfische, Schnecken. Neben der offensichtlichen Verwendung als Hauptbestandteil einer Mahlzeit können Weichtiere in spanischen (Paella) oder französischen (Bouillabaise) Spezialitäten sowie in Fisch- und Feinkostsalaten vorkommen. In der asiatischen Küche werden Saucen, Suppen, salziges Gebäck, Sashimi (roh) unter Verwendung von Weichtieren hergestellt. Austernsoße, Squid Brand, Würzmischungen, -pasten enthalten häufig Weichtiere.

## **n) Schwefeldioxyde und Sulfite (E 220-228 )**

Deklarationspflichtig ab einer Menge von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l. Eingesetzt in Softdrinks, Wein, Bier, Trockenfrüchten inklusive Nüssen mit Schale, weißem Gemüse, Fleisch-, Fisch- und Meerestierersatzprodukten, gesalzenem Trockenfisch, Chips und anderen getrockneten Kartoffelerzeugnissen, Stärke, Sago, Graupen.

Sellerie und Senf ist in mehr LM als man oft vermutet

Besonders in Back und Wurstwaren

Die Deklaration von Zusatzstoffen ist seit Jahren geregelt.

Alle Zusatzstoffe müssen direkt am Produkt mit einer Fußnote gekennzeichnet werden.

Die Legende zu den Fußnoten braucht nicht auf jeder Seite stehen, jedoch ein Hinweis wo die Legende zu finden ist. Dieser Hinweis und auch die Fußnoten selbst müssen gut lesbar und erkennbar sein. Bei der Deklaration der Allergene gibt es bisher noch keine genauen Vorschriften. Wir gehen aber davon aus, dass es sich ähnlich verhalten wird. Da die Anzahl der Allergene jedoch ist, wird sich die eine oder andere Speisekarte optisch verändern.

Die Größe der Fußnoten muss natürlich auch gut lesbar sein. Wir empfehlen hier hochgestellte Zahlen für die Zusatzstoffe und hochgestellte Buchstaben für die Allergene. Diese können Sie z.B. unter „word“ mit dem Icon x<sup>2</sup> oder der Tastenkombination (Strg+xx) formatieren.

Wie in unserem Beispiel bei den Erfassungshilfen im Anhang, könnte das so aussehen:

*Lachsfilet<sup>dg</sup> im Sesammantel<sup>k</sup> auf Senfsauce<sup>gj</sup> mit Kartoffelpüree und Mandelbroccoli<sup>gh</sup>*

So eine Liste/ Legende aller Zusatzstoffe und Allergene muss einmal in der Speisekarte auftauchen. Der darunter stehende Satz ist zwar nicht verpflichtend, aber empfehlenswert.

1	mit Konservierungsstoff	a	glutenhaltig
2	mit Farbstoff	b	Krebstiere
3	mit Antioxidationsmittel	c	Eier und Eierzeugnisse
4	mit Süßungsmittel Saccharin	d	Fisch und Fischerzeugnisse
5	mit Süßungsmittel Cyclamat	e	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6	mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle)	f	Soja und Sojaerzeugnisse
7	mit Süßungsmittel Acesulfam	g	Milch und Milcherzeugnisse
8	mit Phosphor	h	Schalenobst (Nüsse)
9	geschwefelt	i	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10	chininhaltig	j	Senf und Senferzeugnisse
11	cofeinhaltig	k	Sesamsamen
12	mit Geschmacksverstärker	l	Lupinen
13	geschwärzt	m	Weichtiere (Schnecken, Muscheln Kalamare, Austern)
14	gewachst	n	Schwefeldioxid und Sulfide
15	gentechnisch verändert		

Bitte sprechen Sie bei einer Allergie unser Servicepersonal direkt an. Wir werden eine für Sie verträgliche Alternative finden. Da in unserem Betrieb bzw. unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie- und nusshaltige Lebensmittel verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren an dieser Stelle nicht ausgeschlossen werden.

Der Verzehr von koffeinhaltigen Lebensmitteln kann für Kinder, Schwangere (und deren Babys) und stillende Mütter nachteilige gesundheitliche Folgen haben.

# Erfassungshilfe

## für Allergene und Zusatzstoffe



Gericht:

Nr:

### Zutaten / Bestandteile


Allergen Nr.	Zusatzstoff Nr.

erfasst durch (Unterschrift) \_\_\_\_\_

Ort / Datum \_\_\_\_\_

<b>1</b> mit Konservierungsstoff	<b>a</b> glutenhaltig
<b>2</b> mit Farbstoff	<b>b</b> Krebstiere
<b>3</b> mit Antioxidationsmittel	<b>c</b> Eier und Eierzeugnisse
<b>4</b> mit Süßungsmittel Saccharin	<b>d</b> Fisch und Fischerzeugnisse
<b>5</b> mit Süßungsmittel Cyclamat	<b>e</b> Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
<b>6</b> mit Süßungsmittel Aspatam (enth. Phenylalinquelle)	<b>f</b> Soja und Sojaerzeugnisse
<b>7</b> mit Süßungsmittel Acesulfam	<b>g</b> Milch und Milcherzeugnisse
<b>8</b> mit Phosphor	<b>h</b> Schalenobst (Nüsse)
<b>9</b> geschwefelt	<b>i</b> Sellerie und Sellerieerzeugnisse
<b>10</b> chininhaltig	<b>j</b> Senf und Senferzeugnisse
<b>11</b> cofeinhaltig	<b>k</b> Sesamsamen
<b>12</b> mit Geschmacksverstärker	<b>l</b> Lupinen
<b>13</b> geschwärzt	<b>m</b> Weichtiere (Schnecken, Muscheln Kalamare, Austern)
<b>14</b> gewachst	<b>n</b> Schwefeldioxid und Sulfide
<b>15</b> gentechnisch verändert	

# Erfassungshilfe

für Allergene und Zusatzstoffe



Gericht:

Lachsfilet<sup>dg</sup> im Sesammantel<sup>k</sup> und Senfsauce<sup>gj</sup>

Nr:

0 0 1

**Zutaten / Bestandteile**

Lachsfilet (natur)

Sesammantel (ohne Ei und Mehl)

Butter (zum braten)

Salz, Pfeffer

Senfsauce

Allergen Nr.

Zusatzstoff Nr

d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
k	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g	j	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

erfasst durch (Unterschrift)

Ort / Datum

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle)
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphor
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 cofeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert

- a glutenhaltig
- b Krebstiere
- c Eier und Eiererzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f Soja und Sojaerzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenobst (Nüsse)
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j Senf und Senferzeugnisse
- k Sesamsamen
- l Lupinen
- m Weichtiere (Schnecken, Muscheln Kalamare, Austern)
- n Schwefeldioxid und Sulfide

# Erfassungshilfe

## für Allergene und Zusatzstoffe



Gericht:

Mandelbroccolie<sup>gh</sup>

Nr: 

0	0	1
---	---	---

**Zutaten / Bestandteile**

Broccolie (frisch)

Butter

Mandeln

Salz, Pfeffer, Muskat

Allergen Nr.	Zusatzstoff Nr.

<b>g</b>	
----------	--

<b>h</b>	
----------	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

erfasst durch (Unterschrift)

Ort / Datum

- |           |  |
|-----------|--|
| <b>1</b>  | mit Konservierungsstoff                              |
| <b>2</b>  | mit Farbstoff  |
| <b>3</b>  | mit Antioxidationsmittel                             |
| <b>4</b>  | mit Süßungsmittel Saccharin                          |
| <b>5</b>  | mit Süßungsmittel Cyclamat                           |
| <b>6</b>  | mit Süßungsmittel Aspatam (enth. Phenylalaninquelle) |
| <b>7</b>  | mit Süßungsmittel Acesulfam                          |
| <b>8</b>  | mit Phosphor   |
| <b>9</b>  | geschwefelt  |
| <b>10</b> | chininhaltig   |
| <b>11</b> | cofeinhaltig   |
| <b>12</b> | mit Geschmacksverstärker                             |
| <b>13</b> | geschwärzt   |
| <b>14</b> | gewachst   |
| <b>15</b> | gentechnisch verändert                               |

- |          |  |
|----------|--|
| <b>a</b> | glutenhaltig                                       |
| <b>b</b> | Krebstiere   |
| <b>c</b> | Eier und Eierzeugnisse                             |
| <b>d</b> | Fisch und Fischerzeugnisse                         |
| <b>e</b> | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse                    |
| <b>f</b> | Soja und Sojaerzeugnisse                           |
| <b>g</b> | Milch und Milcherzeugnisse                         |
| <b>h</b> | Schalenobst (Nüsse)                                |
| <b>i</b> | Sellerie und Sellerieerzeugnisse                   |
| <b>j</b> | Senf und Senferzeugnisse                           |
| <b>k</b> | Sesamsamen   |
| <b>l</b> | Lupinen  |
| <b>m</b> | Weichtiere (Schnecken, Muscheln Kalamare, Austern) |
| <b>n</b> | Schwefeldioxid und Sulfide                         |

# Erfassungshilfe

## für Allergene und Zusatzstoffe



Gericht:

Kartoffelpüree<sup>3acg</sup>

Nr: 

0	0	1
---	---	---

**Zutaten / Bestandteile**

Kartoffelpüreeprodukt (Pfanni)

Milch

Butter

Salz, Pfeffer, Muskat

Allergen Nr.			Zusatzstoff Nr						
a	c	g							
a	c	g							3
g									
g									

erfasst durch (Unterschrift)

Ort / Datum

<b>1</b> mit Konservierungsstoff	<b>a</b> glutenhaltig
<b>2</b> mit Farbstoff	<b>b</b> Krebstiere
<b>3</b> mit Antioxidationsmittel	<b>c</b> Eier und Eierzeugnisse
<b>4</b> mit Süßungsmittel Saccharin	<b>d</b> Fisch und Fischerzeugnisse
<b>5</b> mit Süßungsmittel Cyclamat	<b>e</b> Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
<b>6</b> mit Süßungsmittel Aspatam (enth. Phenylalaninquelle)	<b>f</b> Soja und Sojaerzeugnisse
<b>7</b> mit Süßungsmittel Acesulfam	<b>g</b> Milch und Milcherzeugnisse
<b>8</b> mit Phosphor	<b>h</b> Schalenobst (Nüsse)
<b>9</b> geschwefelt	<b>i</b> Sellerie und Sellerieerzeugnisse
<b>10</b> chininhaltig	<b>j</b> Senf und Senferzeugnisse
<b>11</b> cofeinhaltig	<b>k</b> Sesamsamen
<b>12</b> mit Geschmacksverstärker	<b>l</b> Lupinen
<b>13</b> geschwärzt	<b>m</b> Weichtiere (Schnecken, Muscheln Kalamare, Austern)
<b>14</b> gewachst	<b>n</b> Schwefeldioxid und Sulfide
<b>15</b> gentechnisch verändert	