

Inhalt

| | |
|--|----------|
| Die Grundlage Ihrer Arbeit: | |
| Einhaltung der Lebensmittelhygiene | 2 |
| Der Lebensmittelkontrolleur steht vor der Tür: | |
| An alles gedacht? | 2 |
| Bau und Einrichtung: | |
| Mindestanforderungen an Räume | 2 |
| Beschaffenheit der Wände, Decken und Böden | 3 |
| Küchen ohne Bodenablauf | 3 |
| Lebensmittelpülbecken | 3 |
| Schankanlage | 3 |
| Abfall | 4 |
| Personal- und Gästetoilette | 4 |
| Beleuchtung | 4 |
| Schutz vor Insekten | 4 |
| Belüftung in der Küche | 4 |
| Umgang mit Lebensmitteln | 5 |
| Personalhygiene: Sauberkeit am Arbeitsplatz | 5 |
| Produktionshygiene: | |
| Behandlung und Verarbeitung von Lebensmitteln | 5 |
| Produktthygiene: Vom Wareneingang bis zur Lagerung | 5 |
| Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen | 6 |
| Erhitzungstemperatur | 6 |
| Ausgabetemperatur | 6 |
| Kühltemperaturen | 6 |
| Wareneingangskontrolle | 7 |
| Schädlingskontrolle | 7 |
| Reinigung und Desinfektion | 7 |
| Personalschulungen und -belehrungen | 8 |
| Rechte der Gastronomie-Unternehmer | 8 |
| Wichtige Grundlagen und weitere Informationen | 9 |
| A: Rechtliche Grundlagen | 9 |
| B: Leitlinien und Informationen | 9 |
| Quellen | 9 |
| Verzeichnis der Anlagen – Vorlagen für Checklisten und Dokumentation | 9 |
| Anlage 1: Checklisten Temperaturen (Erhitzung, Ausgabe, Kühlung) | 10 |
| Anlage 1a: Erhitzungstemperatur (stichprobenartig mind. 2 x pro Woche) | 10 |
| Anlage 1b: Ausgabetemperatur (stichprobenartig mind. 2 x je Woche) | 11 |
| Anlage 1c: Lagerung / Kühltemperaturen | 12 |
| Anlage 2: Wareneingang | 13 |
| Anlage 3: Schädlingsbekämpfung | 14 |
| Anlage 4a: Reinigungsplan | 15 |
| Anlage 4b: Dokumentation Reinigung für Personal-, Sozial- und Nebenräume | 16 |
| Anlage 4c: Dokumentation Reinigung Produktions-, Verarbeitungs- und Lagerräume | 17 |
| Anlage 5: Checkliste Personalschulung (mindestens einmal pro Jahr) | 18 |