

Impressum

Herausgeber

DIHK – Deutsche Industrie- und Handelskammer
Breite Straße 29 | 10178 Berlin-Mitte
030 20308-0 | www.dihk.de

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechts ist ohne ausdrückliche Zustimmung des Verlages unzulässig; dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Entnahme von Auszügen oder Abbildungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Verlag

DIHK Verlag
DIHK Service GmbH
Breite Straße 29 | 10178 Berlin
bestellservice@verlag.dihk.de | www.dihk-verlag.de

Redaktion

Julia Seibert
Bereich Digitale Wirtschaft, Infrastruktur, Regionalpolitik
Leiterin des Referats Tourismuswirtschaft und Tourismuspolitik

Externer Sachverständiger

Thomas Zydeck, Sachverständiger für Betriebs- und Anlagenhygiene
Hauptstraße 148 A | 56566 Neuwied | Info@HTZ-Zydeck.de
– Akkreditierter Probennehmer DIN EN ISO/EC 17025 BAV Institut
– Hygienebeauftragter Gemeinschaftsverpflegung & Seniorenheime VNM Akademie
– Dozent für Hygiene b.d. Handwerkskammer Koblenz/DEHOGA Rheinland Pfalz / Industrie & Handelskammer Koblenz/Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz

Gestaltung und Barrierefreiheit

Jana Eger – Grafik Design | jana-eger.com

Bildnachweis

Getty Images (Seite 1: Mint Images, Seite 7: Klaus Vedfelt, Seite 8: FG Trade, Seite 11: Maskot, Seite 12: Anton Petrus, Seite 13: MirageC)

Druck

SZ-Druck & Verlagsservice GmbH
Urbacher Str. 10 | 53842 Troisdorf

ISBN

978-3-947053-43-8

Stand

September 2023, 2. aktualisierte Auflage

Hinweis

Soweit keine geschlechtsneutrale Formulierung gewählt wird, dient dies allein der Vereinfachung der Lesbarkeit. Auch dort werden alle Menschen angesprochen – unabhängig vom Geschlecht (w/m/d).

Inhalt

1. Die Grundlage Ihrer Arbeit: Einhaltung der Lebensmittelhygiene	6
Unangekündigte Lebensmittelkontrolle: Darauf sollten Sie vorbereitet sein	6
2. Bau und Einrichtung: Mindestanforderungen an Räume	6
Beschaffenheit der Wände, Decken und Böden	6
Küchen ohne Bodenablauf	7
Lebensmittelspülbecken	7
Schankanlage	7
Abfall	7
Personal- und Gästetoilette	7
Beleuchtung	8
Schutz vor Insekten	8
Belüftung in der Küche	8
3. Umgang mit Lebensmitteln	8
Personalhygiene: Sauberkeit am Arbeitsplatz	8
Produktionshygiene: Behandlung und Verarbeitung von Lebensmitteln	8
Produkthygiene: Vom Wareneingang bis zur Lagerung	9
4. Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen	9
Erhitzungstemperatur	9
Ausgabetemperatur	9
Kühltemperaturen	10
Wareneingangskontrolle	10
Schädlingskontrolle	10
Reinigung und Desinfektion	10
Dokumentation digital	10
Allergenkennzeichnung	10
Personalschulungen und -belehrenungen	11
5. Rechte der Gastronomiebetriebe	11

6. Mehrwegpflicht & Hygiene	12
7. Wichtige Grundlagen und weitere Informationen	14
Rechtliche Grundlagen	14
Leitlinien und Informationen	14
Quellen	14
Verzeichnis der Anlagen – Vorlagen für ausgewählte Checklisten und Dokumentation	15
Anlage 1: Checklisten Temperaturen (Erhitzung, Ausgabe, Kühlung)	16
Anlage 1a: Erhitzungstemperatur (stichprobenartig mind. 2 x pro Woche)	16
Anlage 1b: Ausgabetemperatur (stichprobenartig mind. 2 x pro Woche)	17
Anlage 1c: Lagerung / Kühltemperaturen	18
Anlage 2: Wareneingang	19
Anlage 3: Beispiele für die Schädlingskontrolle	20
Anlage 4a: Reinigungsplan	21
Anlage 4b: Dokumentation Reinigung Personal-, Sozial- und Nebenräume	22
Anlage 4c: Dokumentation Reinigung Produktions-, Verarbeitungs- und Lagerräume	23
Anlage 5: Checkliste Personalschulung (mindestens einmal pro Jahr)	24
Anlage 6: HACCP / Hygienekonzept je nach Betriebsgröße und Betriebsanforderung	25
Anlage 7: Alle Infos zur Lebensmittelhygiene – digital auf dem IHK-Onlineportal	26