

Impressum

Herausgeber:

DIHK – Deutsche Industrie- und Handelskammer

Breite Straße 29 | 10178 Berlin-Mitte

☎ 030 20308-0

🌐 www.dihk.de

Copyright: 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

Autoren: Thomas G. Zydeck, Frank Döblitz

Gestaltung und Druck:

MÖLLER PRO MEDIA® GmbH

Zeppelinstraße 6 | 16356 Ahrensfelde

Bildnachweis: Titelseite: Maskot/Contributor/Getty Images; Seite 86–89: AndyL/E+/Getty Images; SERGII IAREMENKO/SCIENCE PHOTO L/Science Photo Library/Getty Images; andresr/E+/Getty Images; Carlos. E. Serrano/Moment/Getty Images; alacatr/E+/Getty Images; Witthaya Prasongsin/Moment/Getty Images; alacatr/E+/Getty Images; benedek/E+/Getty Images; pidjoe/E+/Getty Images; designalldone/DigitalVision Vectors/Getty Images; jack0m/DigitalVision Vectors/Getty Images; serts/E+/Getty Images; rgaydos/E+/Getty Images; Puchi/E+/Getty Images; imran kadir photography/Moment/Getty Images; Gizmo/E+/Getty Images; s-cphoto/E+/Getty Images; Smile/DigitalVision/Getty Images; Alina555/E+/Getty Images; Seite 91, Seite 93: BVLK

ISBN: 978-3-947053-44-5

Stand: November 2023

Thomas G. Zydeck

Das 1x1 der Gastronomie

**Rechtliche Grundlagen und praktische Tipps
für das Gastronomiegewerbe**



Inhalt

1. Vorwort	8	4. Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs	144
1.1 Einführung	9	4.1 Das Deutsche Lebensmittelbuch	144
1.2 Übersicht der wichtigsten Rechtsvorschriften	11	4.2 Neuartige Lebensmittel	145
1.3 Bundesgesetz zur Veröffentlichung bei Hygieneverstößen/Internetpranger/LFGB	13	5. Diätetische Lebensmittel	146
1.4 Die häufigsten Fehler bei Existenzgründungen	17	6. Alkoholische Getränke	148
1.5 Schutz des Gastes vor Gefahren für die Gesundheit	18	6.1 Bierrecht	148
1.6 Schutz des Gastes vor Täuschung und Irreführung	21	6.2 Malzgetränke, Diabetiker-Bier, alkoholfreies Bier, Leichtbier	149
2. Hygiene	24	6.3 Bezeichnungs- und Kennzeichnungspflichten	149
2.1 Was ist eigentlich mit „guter Hygienepaxis“ gemeint?	24	7. Deutsches und EU-Weinrecht	150
2.2 Hygiene bei Spülmaschinen im Gewerbebetrieb	41	7.1 Das Weinbezeichnungsrecht	152
2.3 Reinigung und Desinfektion	56	7.2 Weitere Erzeugnisse aus Wein	153
2.4 Qualitätsmanagement nach HACCP-Standards	61	7.3 Spirituosen/alkoholhaltige Getränke	154
2.5 Fragen und Antworten zum Hazard Analysis and Critical-Control-Point-Konzept (HACCP)	62	8. Getränkeschankanlagenrecht	157
2.6 Im Dienst des Verbraucherschutzes – der Lebensmittelkontrolleur	91	8.1 Rechtsgrundlagen	157
2.7 Die Lebensmittelüberwachung kommt – ein Treffen auf Augenhöhe	94	8.2 Wo wird die Hygiene bei Getränkeschankanlagen geregelt?	157
2.8 Hygienemängel – die häufigsten und gravierendsten Beanstandungen bei der Kontrolle von Gaststätten	98	8.3 Was sollte der Betreiber einer Getränkeschankanlage beachten, wenn es um die Hygiene seiner Getränkeschankanlage geht?	158
3. Behandlung leicht verderblicher Lebensmittel	109	8.4 Wo sind die Anforderungen an die Getränkeschankanlage konkret zu finden?	158
3.1 Temperaturanforderungen und -empfehlungen für Lebensmittel	109	8.5 Wo ist der Stand der Technik zu erfahren?	158
3.2 Maßnahmen zur Vermeidung von Salmonellenvermehrung	116	8.6 Was gehört zur Schankanlage?	160
3.3 Produktarten	117	8.7 Die Schankgefäße	161
3.4 Hackfleisch und Fleischzubereitungen	123	8.8 Richtiger Ausschank	161
3.5 Untersuchungspflicht durch Probenahme von selbst hergestellten Produkten nach der VO (EG) Nr. 2073/2005	125	9. Kennzeichnung/Preise	163
3.6 Zum Rohverzehr bestimmter Fisch, Sushi, Fischtatar & Co.	127	9.1 Eingangsbereich Preisverzeichnis	163
3.7 Mindestanforderungen an kaltes oder kalt-warmes Buffet, Salattheken oder Brunch-Buffets	128	9.2 Beherbergungsbetriebe Preisverzeichnis	164
3.8 Mindestanforderungen an mobile Verkaufsstände für Lebensmittel auf Volksfesten, Märkten etc.	130	9.3 Kennzeichnung von Lebensmitteln für den Kunden	164
3.9 Herstellung, Behandlung und Kennzeichnung von Speiseeis	132	9.4 Kennzeichnung in Fertigpackungen für den Kunden	165
3.10 Frittieren – Acrylamid-Verordnung „EU“ 2017/2158“	135	9.5 Aktuelle Diskussionen rund um das Mindesthaltbarkeitsdatum/BMEL/EG 178	167
3.11 Informationen zum Einbau von Fettabscheideranlagen gemäß DIN EN 1825 Teil 1 und 2, DIN 4040-100	139	9.6 Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln	169
3.12 Bioprodukte in der Gastronomie	140	9.7 Zusatzstoffe Speise- und Getränkearte	170
		9.8 Allergenkennzeichnung/Internethandel/LMIDV	178

9.9 Getränkekarte: Angaben – Bezeichnung – Menge – Preis	195	15. Trinkwasserverordnung	238
9.10 Speisekarte: Angaben – Bezeichnung	203		
10. Alkohol und Jugendschutz	211		
10.1 Die wichtigsten Bestimmungen für Gaststätten und Verkaufsstellen im Umgang mit Kindern und Jugendlichen	211	15.1 Auszug aus der Trinkwasserverordnung	238
10.2 Aufenthalt von Kindern und Jugendlichen in Gaststätten	212	15.2 Die Anwendungsbereiche	238
10.3 Alkoholabgabe an Kinder und Jugendliche in Gaststätten	212	15.3 Kontrollen der Trinkwasserqualität	238
10.4 Alkoholverkauf	213	15.4 Gefahren durch unsauberes oder belastetes Wasser	239
10.5 Verkauf von Alkohol in Automaten	214	15.5 Hinweis aus der Trinkwasserverordnung/Meldung Gesundheitsamt	239
10.6 Spielhallen, Glücksspiele und Unterhaltungsspielgeräte	214		
10.7 Rauchen in der Öffentlichkeit	215	16. Nachhaltiges Arbeiten/Plastikverbot/Mehrwegpflicht	240
11. Arbeitskleidung und BGN	216		
11.1 Arbeitskleidung	216	16.1 EU-weites Plastikverbot: Welche Produkte sind davon betroffen?	240
11.2 Hautschutzprogramm	216	16.2 Mehrwegpflicht für Gastronomen/Umwelt und nachhaltiges Arbeiten VO 1935/2004 Verordnung über Materialien und Gegenstände	241
11.3 Hautschutzplan für die Lebensmittelindustrie	216		
11.4 Schulungen BGN/Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel	217	17. Neuartige Lebensmittel	244
12. Digitale Dokumentation/Kassensysteme	218		
12.1 Kassenführung	218	17.1 Novel Food (Insekten)	244
12.2 Verfahrensdokumentation	219		
12.3 Hygiene-Apps auf Kassensystemen	221	18. Bettenhygiene für Hotels, Jugendherbergen und Pensionen	246
12.4 EU-Gesetz zur Arbeitszeiterfassung	223		
13. Abgabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen und Regelungen bei öffentlichen Veranstaltungen	226	18.1 Das Bett und seine Bestandteile	246
13.1 Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln	226	18.2 Leistungsanforderungen	248
13.2 Leitfaden zur Hygienesicherung bei der Herstellung von Lebensmitteln für öffentliche Veranstaltungen	227	18.3 Betten-Pflegemanagement	250
14. Besondere Betriebsformen	228	Anhang I: Lebensmittelhygiene-Verordnung	252
14.1 Shisha-Betriebe	228		
14.2 Food Truck oder ortsveränderliche Verkaufsstellen/Verkaufswagen	229	Anhang II: Checkliste für die Gastronomie	262
14.3 Fachartikel der IHK Stuttgart zu den einzelnen Anforderungen an einen Food Truck	230		
		Anhang III: Internet-Links	272

1. Vorwort

Das vorliegende Fachbuch „Das 1x1 der Gastronomie“ soll Ihnen helfen, gesetzliche Anforderungen in den verschiedenen Bereichen kennenzulernen und zu verstehen. Natürlich kann es keine mehrjährige Ausbildung in einem Lebensmittelverarbeitenden Beruf ersetzen. Es liegt also an jeder Person, sich das notwendige Fachwissen in dem jeweiligen Bereich der Tätigkeit anzueignen.

Im Grunde genommen geht es nur um eins, nämlich um „Hygiene“ in den verschiedenen Formen und Anwendungen in der Gastronomie bzw. beim Umgang mit Lebensmitteln. Produkthygiene, Personahygiene oder Umfeld-Hygiene sind nur wenige Beispiele hierzu. Grundsätzlich fängt Hygiene jedoch nicht im Betrieb, sondern bei jeder einzelnen Person an.

Hygiene ist eine Bezeichnung, die in vielen Bereichen, ob privat oder im Gewerbe, viele Bedeutungen hat und unterschiedlich interpretiert wird. Daher ist es sehr wichtig, dass sich jeder seiner Eigenverantwortung bewusst ist. Grundsätzlich hat die Reinigung zu Hause, unabhängig davon, in welcher Art und Weise sie vorgenommen wird, zumeist nichts mit der Reinigung in einem Betrieb zu tun. Die hierfür geltenden Rechtsvorschriften und Hinweise werden in diesem Band erläutert.

Zum Autor: 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 bei der Handwerkskammer Koblenz/DEHOGA Rheinland-Pfalz/Industrie- und Handelskammer zu Koblenz/Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz.

Hinweis: Dieser Band wurde für Quereinsteiger und Neugründer in der Gastronomie bzw. für den Umgang mit Lebensmitteln erstellt. Dabei handelt es sich um eine zusammenfassende Darstellung der fachlichen und rechtlichen Grundlagen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Sie kann eine Beratung im Einzelfall nicht ersetzen. Obwohl dieser Band mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern häufig nur die männliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat ausschließlich redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

1.1 Einführung

Wer einen gastronomischen Betrieb betreiben will, sollte Expertise in allen Bereichen haben, die lebensmittelrechtlich und gaststättenrechtlich relevant sind. Dabei muss der Gastronom den Überblick über eine Vielzahl von nationalen, aber zunehmend auch europäischen Vorschriften behalten. Das Schlagwort der Zeit ist die „Eigenverantwortung“, und das beschreibt auch den Weg der Gastronomen.

So sind bereits am 1. Januar 2006 die EU-Verordnungen Nr. 852, 853 und 854/2004 (das sogenannte Hygienepaket) über Lebensmittelhygiene in Kraft getreten. Danach müssen Personen, die Lebensmittel behandeln oder in Verkehr bringen, ein sogenanntes „Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen“ umsetzen. Das ist ein Konzept, das physikalische, chemische und biologische Gefahren, die auf ein Lebensmittel einwirken können, ausschaltet, und wenn dies nicht geht, die Gefahr zumindest auf ein Mindestmaß reduziert. Wichtig ist, dass der Gastronom die Umsetzung des Konzepts schriftlich durch angemessene Dokumentation nachweisen kann. Außerdem muss jeder Gastronom für seine Mitarbeiter Hygieneschulungen nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung durchführen. Diese behandelt einige wichtige Punkte im Umgang mit Lebensmitteln und befasst sich mit dem Eigenkontrollsystem sowie mit dem aktuellen Rechtssystem. Keine Sorge, mit einer koordinierten Herangehensweise ist dies nicht schwer.

Mittlerweile sind zudem sämtliche Rechtsverordnungen zur Umsetzung des bisherigen EG-Lebensmittelhygienerechts aufgehoben. Beispiele hierfür sind die Milch-, die Fleischhygiene-, die Geflügelfleischhygiene-, die Fischhygiene- und die Hackfleisch- sowie die Eier- und Eiprodukte-Verordnung. Gültig sind nur noch die EG-Verordnungen sowie die dazu erlassenen Begleit- und Durchführungsvorschriften.

Der Gastronom wird stets darauf achten müssen, ob sich für sie relevante Gesetze ändern. Insofern wird es nach wie vor wichtig bleiben, sich über ihre Pflichten und auch Rechte genau zu informieren. Die zuständige Lebensmittelüberwachung übernimmt diese Aufgabe. Es kann für Sie als selbstverantwortlicher Gastronom nur gut sein, sich bei Menschen zu erkundigen, die genau wie Sie, nach aktuellem Recht Expertise auf ihrem Gebiet haben. Die Lebensmittelüberwachung kann Sie unterstützen und informieren.

Vor allem müssen Gastronomen die wichtigsten Vorschriften des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs kennen, das den Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsschäden und vor Täuschung und Irreführung bezweckt.

In diesem Zusammenhang ist insbesondere auf die Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tier-LMHV) hinzuweisen. Sie dient der Umsetzung und Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und enthält detaillierte Angaben über den Umgang mit einer Vielzahl von Produkten, wie Fisch und Muscheln, Eiern und Milch, Fleisch von Geflügel, Hasentieren oder Wild sowie Hackfleisch.