

Basiswissen Lebensmittelhygiene in der Gastronomie

Ein Leitfaden mit Checklisten

Inhalt

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

5. Rechte der Gastronomiebetriebe	9
6. Verwendung von Einwegkunststoffverpackungen	10
Was sind Einwegkunststoffverpackungen?	10
Für Lebensmittel für den Sofort-Verzehr	10
Weitere (kommunale) Regelungen zu Einwegkunststoffverpackungen	10
7. Produktstopp bzw. Produktrückruf bei gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln	11
8. Mehrwegpflicht & Hygienevorschriften	12
Was ist in der Umsetzung zu beachten?	12
Welche Anforderungen bestehen grundsätzlich an Mehrweggeschirr und Mehrwegbecher?	12
Spülmaschinen-Hygiene	13
Eigenkontrolle	13
9. Wichtige Grundlagen und weitere Informationen	14
Rechtliche Grundlagen	14
Leitlinien und Informationen	14
Verzeichnis der Anlagen – Vorlagen für ausgewählte Checklisten und Dokumentation	15
Anlage 1: Checklisten Temperaturen (Erhitzung, Ausgabe, Kühlung)	16
Anlage 1a: Erhitzungstemperatur (stichprobenartig mind. 2 x pro Woche)	16
Anlage 1b: 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

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

Redaktion

Julia Seibert, Christoph Petri

Externer Sachverständiger

Thomas Zydeck
Sachverständiger für Betriebs- und Anlagenhygiene
Hauptstraße 148 A | 56566 Neuwied | Info@HTZ-Zydeck.de

Gestaltung

Jana Eger – Grafik Design | www.jana-eger.com

Bildnachweis

Getty Images (Titel: Mint Images, Seite 5: Klaus Vedfelt, Seite 6: FG Trade, Seite 9: Maskot, Seite 11: Valentin Russanov, Seite 12: Anton Petrus, Seite 13: MirageC)

Druck

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

ISBN

978-3-947053-48-3

Stand

Oktober 2024, 3. 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).