

Neue lebensmittelrechtliche Anforderungen und ihre Umsetzung in der Gastronomie

■ 1. Welche neuen Anforderungen sind zu erfüllen?

Große Skandale hatten in der Vergangenheit das Vertrauen der Verbraucher in die gesundheitliche Unbedenklichkeit der im Handel befindlichen Lebensmittel erheblich erschüttert. So waren zum Beispiel durch verunreinigte Futtermittel Lebensmittel wie Geflügelfleisch, Eier sowie Milch mit Dioxin und anderen Giften belastet worden. Auch der BSE-Skandal war auf unsachgemäß behandeltes Tierfutter zurückzuführen. Es war deutlich geworden, dass der Gesundheitsschutz der Verbraucher nur gewährleistet werden kann, wenn alle Beteiligten in der so genannten „Lebensmittelkette“ vom Erzeuger bis zum Verbraucher die Sicherheit ihrer Erzeugnisse gewährleisten.

Diese Verantwortung wurde folgerichtig in den europäischen Verordnungen **VO(EG) 178/2002 Basisverordnung** und **VO(EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene** sowie im deutschen **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch** festgeschrieben.

„Vom Stall bis auf den Tisch“ sind die gestiegenen Anforderungen von allen Wirtschaftsbeteiligten, zu denen auch der Gastronom zählt, umzusetzen.

Was ist neu?

- Hohe Anforderungen an die Sicherheit von Futtermitteln und Lebensmitteln wurden in einem Gesetz zusammengefasst.
- Europäische Verordnungen und deutsches Recht sind nunmehr eng miteinander verzahnt.
- Die Hauptverantwortung für die Lebensmittelsicherheit liegt beim Lebensmittelunternehmer.
- Durch Gefahrenanalyse, Eigenkontrolle und Dokumentation nach den HACCP-Grundsätzen haben auch die Gewerbetreibenden die Sicherheit ihrer Erzeugnisse zu gewährleisten.
- Systeme zur Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel sind einzurichten.

- Erhöhte Anforderungen an die Schulung der Mitarbeiter sind zu erfüllen.
- Es bestehen Informationspflichten für Gewerbetreibende

■ 2. Eigenverantwortung

Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Gastwirt (Lebensmittelunternehmer). Wie kann er dieser Verantwortung gerecht werden? Im Folgenden werden Maßnahmen und Vorkehrungen erläutert, deren Umsetzung in der Gastronomie notwendig sind, um Gefahren für Lebensmittel und somit für die Gesundheit der Gäste sicher auszuschließen.

Der Gastwirt hat ein Kontroll- und Überwachungssystem einzurichten, das auf einer Gefahrenanalyse beruht und durch geeignete Kontrollmaßnahmen sichert, dass gesundheitliche Gefahren für die Gäste sicher vermieden werden können. Die Kontrollen der Lebensmittelüberwachungsbehörde ersetzen die Eigenkontrollen des Gastwirtes nicht.

■ 3. Eigenkontrolle und Dokumentation

Die Maßnahmen der Eigenkontrolle sind in geeigneter Weise zu organisieren und zu dokumentieren. Dazu sollte ein HACCP-Handbuch vorhanden sein und für die laufenden Kontrollen Checklisten geführt werden. Lebensmittelunternehmer können auf „Leitlinien für eine gute Hygienepraxis“ der entsprechenden Branche (z. B. DEHOGA siehe Literaturhinweis) zur Erfüllung dieser Aufgaben zurückgreifen.

Was bedeutet HACCP-System?

Der Begriff kommt aus dem Englischen und besteht aus den Anfangsbuchstaben der Worte: Hazard (Gefahr) Analysis (Analyse) and Critical (kritisch) Control (Kontrolle) Point (Punkt). Durch eine Gefahrenanalyse und Festlegung von Kontrollpunkten sowie Grenzwerten und geeigneten Überwachungsmaßnahmen, sollen gesundheitliche Gefahren für die Gäste sicher ausgeschaltet werden.

Folgendes ist vom Gastronomen zu gewährleisten:

Basishygiene	Räumliche und technische Voraussetzungen Ordnungsgemäßer Zustand und Ausstattung der Küche, Lagerräume usw.
Gute Herstellungspraxis	Produkt-, Produktions- und Personalhygiene
Kontroll- und Überwachungssystem nach HACCP-Grundsätzen	
Schulung der Mitarbeiter	
Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit	
Erfüllung der Informationspflichten	

3.1. Speisenherstellung/Küche

3.1.1. Basishygiene

Die Betriebsstätten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, müssen instand gehalten werden und ständig sauber sein. Sie müssen so geplant und gebaut werden, dass sie den Anforderungen des Anhang II der VO(EG) Nr.852 entsprechen.

Die Räume müssen so ausgestattet sein, dass eine gute Küchenhygiene gewährleistet werden kann und keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel erfolgt.

Die Einrichtungsgegenstände, Geräte und Maschinen, müssen so gebaut und beschaffen sein, dass eine Kontamination (Verunreinigung) der Lebensmittel ausgeschlossen ist.

Wie ist dies umzusetzen?

Bereits in der Planungsphase der gastronomischen Einrichtung sollte der Gastwirt den fachlichen Rat der Lebensmittelüberwachungsbehörde zur baulichen Ausstattung (Boden, Wände; Wasseranschlüsse usw.) einholen. Die räumlichen Anforderungen können unterschiedlich sein und stehen immer im direkten Zusammenhang mit dem vorgesehenen Speisenangebot. Nach Inbetriebnahme der Einrichtung ist in geeigneten Zeiträumen vom Gastwirt selbst zu prüfen, ob alle Räume und Einrichtungsgegenstände in einem ordnungsgemäßen Zustand sind.

Diese Überprüfung kann an Hand von Checklisten (Anlage 1a und 1b) erfolgen. Bei Mängeln wie z. B. beschädigte Wandfliesen, Schwarzsimmel an den Wänden oder defekten Gummidichtungen an Kühleinrichtungen sind umgehend Maßnahmen zur Mängelbeseitigung durch den Gastwirt selbst zu veranlassen.

3.1.2. Gute Herstellungspraxis

Die „Gute Herstellungspraxis“ ist im gesamten Arbeitsablauf der Küche durchzusetzen. Dazu zählen:

Personalhygiene:

Mitarbeiter im Küchenbereich müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit gewährleisten. Das Sauber- und Gesundhalten des eigenen Körpers ist eine wichtige Voraussetzung. Hinzu kommen das gründliche Reinigen von Händen und Fingernägeln, das sachgerechte Verhalten beim Umgang mit Lebensmitteln und das Tragen von geeigneter und sauberer Hygienebekleidung im Küchenbereich. Mitarbeiter im Küchenbereich müssen im Besitz einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes sein. Gesundheitsstörungen sind umgehend dem Küchenleiter zu melden.

Produktionshygiene:

Bei allen Arbeiten im Küchenbereich muss **größtmögliche Sauberkeit** herrschen. Regelmäßige Reinigung und Desinfektion muss im Küchenbereich eine Selbstverständlichkeit sein. Reinigungs- und Desinfektionspläne sind zu erarbeiten und entsprechende Arbeitsanweisungen sind den Mitarbeitern zu geben und zu überprüfen. Dazu sollten Checklisten geführt werden (siehe Anlage 2). Arbeitsabläufe müssen so organisiert sein, dass es nicht zu einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln kommen kann. **Es muss eine klare Trennung zwischen der „reinen“ und „unreinen“ Seite der Lebensmittelbearbeitung vorhanden sein.**

So genannte „Kreuzkontaminationen“ sind zu vermeiden. Das heißt z. B.

- Erdhaltiges Gemüse darf nicht in unmittelbarer Nähe von bereits gegarten Lebensmitteln geputzt werden. Gefahr der Keimübertragung!
- Schneidebretter und Geräte, die zum Zerteilen von rohem Geflügel benutzt wurden oder zum Bearbeiten von rohem Fleisch, dürfen nicht für das Zerkleinern von Lebensmitteln für die Salatherstellung verwendet werden. Gefahr der Keimübertragung – Schmierinfektion! Eine zwischenzeitliche gründliche Reinigung und Desinfektion der Schneidebretter und Geräte ist mindestens erforderlich.

- Gleiches gilt für die Verarbeitung roher Eier. Eine gründliche Reinigung und Desinfektion der Geräte und Hände ist notwendig. Entsprechende Arbeitsanweisungen sind zu erarbeiten. Die ordnungsgemäße Abfallsammlung und Entsorgung sowie eine sachgerechte Schädlingsbekämpfung sind zu organisieren.

Produktthygiene:

Alle Lebensmittel sind vom Wareneingang bis zur Abgabe an den Gast vor einer nachteiligen Beeinflussung zu schützen. Die unterschiedlichen Lebensmittel benötigen auch unterschiedliche Lagerbedingungen. Folgende Grundsätze sind zu beachten:

- Die Lagerung muss sauber und ordentlich erfolgen.
- Kühlpflichtige Lebensmittel sind bei den entsprechenden Temperaturen auf zu bewahren.
- Die Einhaltung der Lagertemperatur ist regelmäßig zu überprüfen. Darüber sollten Checklisten geführt werden (Anlage 3).
- Die Lebensmittel dürfen sich nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen.
- Auf ordnungsgemäße Warentrennung ist zu achten.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie andere Chemikalien sind getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren.
- Eine nachteilige Beeinflussung durch Schädlinge ist auszuschließen.
- Zuerst gelieferte Ware ist zuerst zu verbrauchen. Das so genannte „First in - First out - Prinzip“ ist zu beachten.
- Mindesthaltbarkeiten und Verbrauchsfristen der Lebensmittel sind regelmäßig zu überprüfen und einzuhalten.

Wie ist dies umzusetzen?

Durch klare Arbeitsanweisungen und Pläne (z. B. Reinigungs- und Desinfektionspläne) sind den Mitarbeitern entsprechende Vorgaben zur Gewährleistung der guten Herstellungspraxis zu machen. Mit regelmäßig geführten Checklisten (Anlage 2 und 3) kann die Einhaltung der Anforderungen und die Feststellung von möglichen Mängeln schnell erfasst werden. In den durchzuführenden Schulungen sind die Anforderungen den Mitarbeitern zu erläutern.

3.1.3. Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

Gemäß der **VO (EG) Nr.852 über Lebensmittelhygiene Art. 5** haben Lebensmittelunternehmer – auch Gastwirte – ein Verfahren, das auf den HACCP- Grundsätzen beruht,

einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Diese Anforderungen sind flexibel auch in kleineren Betrieben umzusetzen. Ein übermäßiger Aufwand für sehr kleine Unternehmen ist zu vermeiden.

Das HACCP-System soll die „Gute Herstellungspraxis“ ergänzen und baut auf ihr auf.

Gefahrenanalyse

Der Gastwirt muss Gefahren auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen feststellen, die die Lebensmittel so nachteilig beeinflussen könnten, dass von ihnen Gesundheitsgefahren ausgehen.

Kritische Kontrollpunkte festlegen.

Der Gastwirt muss die ermittelten Gefahren für die Lebensmittel im Arbeitsablauf durch Festlegung geeigneter Kontrollpunkte überwachen, um gesundheitliche Gefahren für die Gäste zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu verringern.

Grenzwerte für kritische Kontrollpunkte und Korrekturmaßnahmen

Der Gastwirt hat Grenzwerte für die kritischen Kontrollpunkte festzulegen (z.B. Temperaturen oder Fristen). Für den Fall, dass diese Grenzwerte nicht eingehalten worden sind, sind Maßnahmen festzulegen, die die gesundheitlichen Gefahren, die vom Lebensmittel ausgehen könnten, ausschließen.

Überwachung der kritischen Kontrollpunkte

Der Gastwirt legt fest wie die kritischen Kontrollpunkte zu überwachen sind. Oft wird es sich um Temperaturmessungen oder auch um Sichtprüfungen handeln.

Überprüfung des Systems (Verifizierung)

Der Gastwirt muss das betriebseigene Überwachungssystem bei Veränderungen anpassen und beim Auftreten von Fehlern auf die Geeignetheit hin überprüfen.

Dokumentation

Der Gastwirt muss entsprechend der Art und Größe seines Unternehmens angemessene Dokumente und Aufzeichnungen führen.

Welche Gefahren können beim Umgang mit Lebensmitteln zu einer gesundheitlichen Gefährdung der Gäste führen?

Physikalische Gefahren: (Fremdkörper)

- Metallsplitter (beim Öffnen von Konservendosen, Teilchen von Schmuck u. a.)
- Glassplitter (zersplitterte Flaschen, Gläser, Beleuchtung)
- Knochensplitter
- andere Fremdkörper (Pflaster, Plastikstücke u. a.)

Chemische Gefahren:

- Verunreinigung mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- Rückstände von Pflanzenschutzmitteln u. a.
- unsachgemäßes Frittieren (zu hohe Temperaturen, verbrauchte Fette)

Biologische Gefahren:

- Mikroorganismen: Infektions- und Intoxikationserreger z. B. Salmonellen, Campylobacter, Staphylokokken, Bazillus cereus, Clostridium perfringens
- Viren: Noroviren
- Parasiten: Finnen, Nematoden
- Schimmelpilze und ihre Gifte

Den biologischen Gefahren ist im Küchenbetrieb besondere Aufmerksamkeit zu widmen, da sie immer wieder Ursache von Erkrankungen sind.

Es ist zu beachten, dass Mikroorganismen überall vorkommen und sich unter günstigen Voraussetzungen besonders schnell vermehren. Durch Zellteilung kann sich die Anzahl der Mikroorganismen, wenn sie ausreichend Wasser, Nährstoffe und eine günstige Temperatur (20°-40°C) vorfinden, innerhalb von 20 Minuten verdoppeln. Somit besteht eine große Gefahr der Keimvermehrung, wenn Lebensmittel in dem angegebenen Temperaturbereich längere Zeit aufbewahrt werden. Da Unsauberkeit von Geräten und Personal zu einer Übertragung von Mikroorganismen auf Lebensmittel führt und lange Standzeiten bei 20°- 40°C die Keimvermehrung begünstigen, muss gerade dieses in der Küche ausgeschlossen werden.

Es ist grundsätzlich auf große Sauberkeit im Küchenbereich, kurze Standzeiten von Speisen sowie auf das gekühlte oder heiße Aufbewahren von Lebensmitteln zu achten.

Bei welchen Arbeitsschritten könnten Gefahren auftreten, die die Gesundheit der Gäste gefährden können? Wie sind sie zu überwachen? Beispielhaft sei auf folgende kritische Kontrollpunkte und ihre Überwachung in der Gastronomie hingewiesen. Die Dokumentation kann auf Checklisten erfolgen. (siehe Anlagen 4a und 4b)

Kritische Kontrollpunkte	Gefahren	Kontrolle
Wareneingang	Verunreinigungen Überschreitung von Haltbarkeitsfristen Keimvermehrung durch ungenügende Kühlung	Sichtkontrolle Temperaturkontrolle
Speisenzubereitung Erhitzen von Speisen	ungenügende Keimabtötung	Temperaturkontrolle Kerntemperatur mind.70°C
Heißhalten von Speisen	Keimvermehrung	Temperaturkontrolle Kerntemperatur mind.65°C
Abkühlen von Speisen	Keimvermehrung	Temperatur- und Zeitkontrolle; Abkühlung: in 3 Std. auf Temperaturen unter 10°C
Aufbewahrung fertiger Speisen	Keimvermehrung	Temperatur- und Zeitkontrolle; Fristen und Temperaturen festlegen
Verarbeitung roher Eier	Salmonellengefahr	Temperatur- und Zeitkontrolle; Erhitzungstemperatur: mind.10 Min. über 70°C
Verarbeitung von rohem Geflügel	Salmonellengefahr	Temperatur- und Sichtkontrolle; vollständiges Durch-erhitzen
Rohes Hackfleisch	Keimvermehrung	Temperatur- und Zeitkontrolle; Kerntemperatur 2° -max. 4°C, Fristen prüfen, Verbrauch am Herstellungstag

Beispiel: Gebrilltes Geflügel

Gefahr: Salmonellenübertragung auf Grund ungenügender Erhitzung

Kritischer Kontrollpunkt: Erhitzungsprozess

Überwachung: Kerntemperaturmessung, Zeitkontrolle und Sichtkontrolle

Grenzwerte: mind. 70°C 10 Minuten lang; am Knochen vollständig durchgegart

Korrekturmaßnahmen: Verlängerung der Garzeit

Dokumentation: Durchführung der Kontrolle

3.2. Getränkeschankanlagen/Tresen

3.2.1. Allgemeine Anforderungen

Der Betreiber einer Getränkeschankanlage hat die Sicherheit und den hygienischen Zustand der Anlage zu gewährleisten. Die sicherheitstechnischen Anforderungen werden seit dem 01.01.2003 durch die **Betriebsicherheitsverordnung (BetrSichV)** geregelt. Der Stand der Technik wird sowohl durch die **DIN 6650 Teile 1–5**, durch die Regeln der Berufsgenossenschaft „**Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen**“ als auch die **Arbeitsinformativblätter (ASI)** der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) beschrieben.

Die Anforderungen an Sauberkeit und Hygiene ergeben sich aus der **VO (EG) Nr. 852 über Lebensmittelhygiene** und dem **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch**.

Das Führen der Betriebsbücher ist seit dem 01.07.2005 nicht mehr zwingend vorgeschrieben aber empfehlenswert, da die Dokumentation der durchgeführten Maßnahmen weiterhin zu den Pflichten des Gastwirtes zählen.

3.2.2. Dokumentationen

Folgende Dokumentationen sind auszufüllen und bereitzuhalten:

vom **Gastwirt /Betreiber**

- Bezeichnung der Betriebsstätte
- Serviceadressen
- Gefährdungsbeurteilung
- Hygiene-Check der Anlage
- Reinigungsplan (Wie/Was/Wann/Wer)
- Reinigungsnachweise
- Schulung der Mitarbeiter
- Betriebsanweisungen

vom **Errichter**

- Anlagenbeschreibung
- Übergabeprotokoll
- Anlagenänderung/Anlagenergänzung
- Technische Unterlagen der Schankanlage

vom **Prüfer/ befähigter Person**

- Überprüfung der Schankanlage nach BetrSichV

3.2.3. Sicherheit der Anlage

Der Gastwirt hat sicherzustellen, dass die Schankanlage vor der ersten Inbetriebnahme und nach einer wesentlichen Änderung durch eine befähigte Person geprüft wird. Das Ziel der Prüfung ist, sich von der ordnungsgemäßen Montage und der sicheren Funktion der Schankanlage zu überzeugen.

Befähigte Person ist eine Person, die durch ihre Berufsausbildung, ihre Berufserfahrung und ihre zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Fachkenntnisse zur Prüfung der Anlage verfügt.

Nach Errichtung der Schankanlage erhält der Gastwirt eine Anlagenbeschreibung und ein Übergabeprotokoll. Der Gastwirt oder eine von ihm beauftragte befähigte Person haben eine Gefährdungsbeurteilung der Schankanlage durchzuführen und zu dokumentieren. (§3 BetrSichV). Die Schankanlage ist in regelmäßigen Abständen durch befähigte Personen auf Sicherheit überprüfen zu lassen (wiederkehrende Prüfungen). Den Umfang und die Fristen kann der Gastwirt selbst festlegen. Änderungen und Ergänzungen der Schankanlage sind ebenfalls zu dokumentieren. Nach einer wesentlichen Änderung an der Schankanlage ist diese erneut zu überprüfen.

3.2.4. Hygiene und Reinigung der Anlage

Für die Sicherung der Qualität des Bieres ist die Sauberkeit der Schankanlage eine wesentliche Voraussetzung.

Der Gastwirt ist immer für den hygienisch einwandfreien Zustand seiner Schankanlage sowie die einwandfreie Pflege der Gläser und Gläserspüleinrichtungen verantwortlich, auch wenn er eine Fachfirma beauftragt.

Vom Gastwirt ist ein Reinigungsplan zu erstellen, aus dem hervorgeht **Was? Wie? Wann? Wer?** reinigt.

Empfohlene Reinigungsintervalle: z. B.:

mindestens täglich	Zapfhahn (außen) Auslauffülle (innen und außen) Schanktisch Gläserspülbürsten
mindestens wöchentlich	Bierleitungen

Grundsätzlich sollte sich die Reinigung der Schankanlagen an folgenden Intervallen orientieren:

Getränk	Intervall
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränk	täglich
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1 bis 7 Tage
Bier	alle 7 Tage
Wein, kohlenstoffhaltiges, alkoholfreies	
Erfrischungsgetränk, kohlenstoffhaltiges Wasser	7 bis 14 Tage
Getränkegrundstoff, Spirituosen	30 bis 90 Tage

Die Sauberkeit und der Zustand der Anlage sollte regelmäßig überprüft werden. Die durchgeführte Reinigung sollte dokumentiert werden (Reinigungsnachweis).

■ 4. Schulungen der Mitarbeiter

4.1. Schulungen nach dem Infektionsschutzgesetz

Die Mitarbeiter sind bei der Einstellung und dann weiterhin einmal pro Jahr zu belehren.

Worüber soll belehrt werden?

Fragen des Tätigkeitsverbotes beim Auftreten oder beim Verdacht auf bestimmte Infektionskrankheiten und die damit verbundene Meldepflicht der Mitarbeiter beim Auftreten bestimmter Symptome (Beschwerden) oder dem Verdacht auf Infektionskrankheiten. Die Belehrungen sind zu dokumentieren, aufzubewahren und bei Überprüfungen den Behörden vorzulegen.

4.2. Schulung zu Fragen der Hygiene

Die Mitarbeiter sind regelmäßig zu Fragen der Lebensmittelhygiene im Küchenbereich zu belehren und zu schulen. Dabei sollen Fragen der Basishygiene und der „Guten Herstellungspraxis“ im Vordergrund stehen. Diese Schulung sollte mindestens einmal pro Jahr durchgeführt und dokumentiert werden.

4.3. Schulung zur Anwendung der HACCP-Grundsätze

Personen, die für die Entwicklung und Anwendung der Gefahrenanalyse und der betriebseigenen Überwachung zuständig sind, sind in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze zu schulen. Diese Schulung ist ebenfalls zu dokumentieren.

4.4. Unterweisung zum Umgang mit Getränkeschankanlagen

Nach § 9 der Betriebssicherheitsverordnung müssen Betreiber von Getränkeschankanlagen (Gastwirte) regelmäßig die Beschäftigten über die Gefahren beim Umgang mit der Schankanlage unterweisen. Darüber hinaus sind sie zu Fragen der Sicherheit und Reinigung zu belehren. Die Schulung ist aktenkundig durchzuführen.

■ 5. Rückverfolgbarkeitssystem

Nach Artikel 18 der VO (EG) Nr.178/2002 Basisverordnung müssen alle Lebensmittelunternehmer (auch Gastwirte) Systeme der Rückverfolgbarkeit für die Lebensmittel einrichten. Dies bedeutet, dass der Gastwirt nachweisen muss von wem er welche Lebensmittel bezogen hat.

Beziehung: Lieferant - Erzeugnis

Darüber hinaus muss er nachweisen an wen er seine Erzeugnisse verkauft hat.

Beziehung: Kunde - Erzeugnis.

Es müssen aber nur Großabnehmer, **nicht** die einzelnen Gäste, erfasst werden.

Es sind also Nachweise über die Art des gelieferten Produktes und die Anschrift des Lieferanten aufzubewahren. (Lieferscheine)

Werden Betriebe, Schulen oder andere Einrichtungen beliefert, sind auch darüber die Nachweise zu führen und aufzubewahren.

■ 6. Informationspflichten

Nach Artikel 19 der VO (EG) Nr.178/2002 Basisverordnung muss der Lebensmittelunternehmer (auch Gastwirt) die zuständige Behörde unterrichten, wenn er hinreichende Anhaltspunkte hat, dass ein von ihm in den Verkehr gebrachtes Lebensmittel nicht sicher ist. Zum Schutz der Gäste arbeiten Unternehmer und Behörden zusammen.

Gemäß Artikel 6 (2) der VO (EG) Nr.852/2004 Lebensmittelhygiene **melden** sich die Lebensmittelunternehmer zwecks Eintragung bei der **zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde**. Dies gilt insbesondere für die Betreiber einer „erlaubnisfreien“ Gastronomie. Im Rahmen eines gaststättenrechtlichen Zulassungsverfahrens ist dagegen nur die Anmeldung bei der Sicherheitsbehörde des Ordnungsamtes notwendig.

■ 7. Gesetzliche Grundlagen

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch Infektionsschutzgesetz

VO (EG) Nr. 178 Basisverordnung zur Lebensmittelsicherheit

VO (EG) Nr. 852 über Lebensmittelhygiene

Stand: Juli 2007

Dieses Merkblatt ist entstanden mit freundlicher Unterstützung von Petra Herbarth, Staatlich geprüfte Diplom-Lebensmittelchemikerin

Für die Richtigkeit aller Angaben können wir trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr übernehmen.

Ansprechpartner

Industrie- und Handelskammer zu Leipzig
Geschäftsbereich Dienstleistungen,
Abteilung Mitgliederbetreuung
Goerdelerring 5
04109 Leipzig

Birgit Kratochvil

Telefon 0341 1267-1403

Telefax 0341 1267-1420

E-Mail kratochvil@leipzig.ihk.de

Weitere Ansprechpartner

Stadt Leipzig
Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt Leipzig
Theodor-Heuss-Strasse 43
04328 Leipzig
Tel: 0341 1233771
Fax: 0341 1233775
veterinaeramt@leipzig.de

Literaturhinweise:

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände-, und Futtermittel-
gesetzbuch
(Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch -LFGB) vom
01.09.2005 (BGBl Nr.55 S.2618 vom 06.09.2005)

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektions-
krankheiten beim Menschen
(Infektionsschutzgesetz - (IfSG) vom 20.07.2000
(BGBl Nr.33 S.1045 vom 25.07.2000)

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen
Parlaments und des Rates vom 28.01.2002
Basisverordnung
(ABl. L 31 vom 01.02.2002)

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamen-
tes und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittel-
hygiene
(ABl. L 226 vom 25.06.2004)

Hygienestandard durch betriebliche Eigenkontrollen
sichern
Herausgegeben vom aid infodienst
www.aid.de

Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis in der Gastronomie
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA
www.dehoga.de

Leitfaden Schankanlagen – Planung, Errichtung, Betrieb
www.deutsches-bier.net
Rubrik: Gastronomie

Schankanlagen/Dokumentation
Serviceunterlagen für Getränkeschankanlagen
Deutscher Brauer-Bund e.V.
www.brauer-bund.de

Beispiel:

Checkliste für Personal-, Sozial-, und Nebenräume

Kontrollort: Umkleideraum, Dusche, Pers.-Toilette, Aufenthaltsraum, Heizung

Datum	Sauberkeit	Lüftung	Sicherheit	Licht	Desinfektion	K/W Wasser	baul. Schäden	Zeit	Unterschrift
01.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	nein	8.00	Max Becker
02.	✓	✓	✓	def.	✓	✓	nein	8.10	Max Becker
03.	schlecht	✓	✓	✓	✓	✓	nein	7.55	Max Becker
04.	✓	schmutzig	✓	✓	✓	✓		8.00	Max Becker
05.									
06.									
07.									

Beispiel:

Checkliste für Produktions-, Verarbeitungs- und Lagerräume

Kontrollort: Verarbeitungs- oder Lagerräume

Datum	Sauberkeit	Desinfektion	Schädlinge	Licht	Lüftung	Temperatur	techn. Anlagen baul. Schäden	Unterschrift
01.04.	Schmutz	✓	-	✓	✓	12	✓	Max Becker
02.	✓	✓	-	✓	✓	10	✓	Max Becker
03.	✓	✓	-	✓	reinigen	11	✓	Max Becker
04.								
05.								
06.								

Monat..... Jahr.....

Checkliste für Personal-, Sozial-, und Nebenräume

Kontrollort: Umkleideraum, Dusche, Pers.-Toilette, Aufenthaltsraum, Heizung

Datum	Sauberkeit	Lüftung	Sicherheit	Licht	Desinfektion	K/W Wasser	baul. Schäden	Zeit	Unterschrift
01.									
02.									
03.									
04.									
05.									
06.									
07.									
08.									
09.									
10.									
11.									
12.									
13.									
14.									
15.									
16.									
17.									
18.									
19.									
20.									
21.									
22.									
23.									
24.									
25.									
26.									
27.									
28.									
29.									
30.									
31.									

Checkliste für Produktions-, Verarbeitungs- und Lagerräume

Kontrollort:

Datum	Sauberkeit	Desinfektion	Schädlinge	Licht	Lüftung	Temperatur	techn. Anlagen baul. Schäden	Unterschrift
01.								
02.								
03.								
04.								
05.								
06.								
07.								
08.								
09.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.								
29.								
30.								
31.								

Alle Angaben gesehen und beachtet:

Beispiel:

Checkliste für Wareneingang

Produktgruppe: Kontrollort:.....

Datum	Lieferant	Kontrollpunkt	Grenzwert	Prüfmethode	Frequenz	Uhrzeit	Unterschrift
01.04.98	OGS Merkel	Frische	welk, braun	Sichttest	Täglich	8.50	Max Becker
01.04.98	Süd-Fleisch	Frische	8° C,	Tem. Messung	bei Lieferung	9.10	Max Becker
01.04.98	Frost – Paul	MHD, Temp.	- 18°C	Tem. Messung	bei Lieferung	10.20.	Max Becker
01.04.96	REWE-Konserve	Verpackung	MHD	Sichttest	bei Lieferung	10.20	Max Becker

Beispiel:

Checkliste für die Überwachung der Herstellung

Produkt Prozess-Schritt	Gefährdung	CCP?	Grenzen	Überwachung	Korrektur bei Abweichungen	Unterschrift
Geflügel grillen	Salmonellenübertragung	ja	mind. 70°C 10 Min. vollständig durchgegart	Temperaturkontrolle Sichtkontrolle	Verlängerung der Garzeit	Herr Lehmann

Checkliste für die Überwachung der Herstellung

Datum:

Produkt Prozess- Schritt	Gefährdung	CCP?	Grenzen	Überwachung	Korrektur bei Abweichungen	Unterschrift