

# Vorwort

## Liebe Kolleginnen und Kollegen,

eine gute, betriebliche Hygienepraxis hat in der Gastronomie oberste Priorität. Mit Blick auf die aktuellen politischen Diskussionen um Kennzeichnungspflichten, die Einführung einer Hygiene-Ampel und vor dem Hintergrund der großen Lebensmittelskandale der Industrie in den letzten Jahren sind die Themen Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität noch stärker in den Fokus der Öffentlichkeit gerückt. Es ist die gesetzliche Pflicht und liegt in der Verantwortung aller Gastronomen – vom Imbissbetrieb, über den Cateringdienstleister bis zum Sternerestaurant – hygienisch einwandfrei zu arbeiten und damit Lebensmittelsicherheit zu garantieren. Wer die zu Recht strengen, lebensmittelrechtlichen Vorgaben in Deutschland nicht einhält, schädigt nicht nur seinen Betrieb, sondern das Image der gesamten Branche.

Mehr denn je kommt es darauf an,

- sich als Unternehmer intensiv mit dem Thema Hygiene auseinanderzusetzen,
- seine Mitarbeiter für die besondere Bedeutung einer einwandfreien Personal- und Produkthygiene zu sensibilisieren
- und die betrieblichen Kontrollmaßnahmen lückenlos zu dokumentieren.

Wer diese Anforderungen berücksichtigt, muss keine Betriebsüberprüfung durch die Lebensmittelkontrolleure fürchten. Mit der nun vorliegenden 2. Auflage der „Hygiene-Leitlinie“, die durch zahlreiche praxisnahe Checklisten ergänzt wurde, gibt der DEHOGA Bundesverband den Gastronomen eine wertvolle und unverzichtbare Hilfestellung bei der Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften, allen voran das seit dem 1. Januar 2006 in allen EU-Mitgliedstaaten geltende Hygienerecht.

Die EU-Lebensmittelhygieneverordnung schreibt Maßnahmen der Basishygiene sowie die Einführung eines HACCP-Konzeptes mit entsprechender Dokumentation vor. Die Hygiene-Leitlinie stellt die wichtigsten und maß-

geblichen Hygieneanforderungen dar, die in jedem gastronomischen Betrieb beachtet werden müssen und schlägt ein Muster eines HACCP-Konzeptes (Eigenkontrollkonzept) mit betrieblichen Maßnahmen und Kontrollen vor. In einem aufwändigen Verfahren wurde die Leitlinie mit allen zuständigen obersten Behörden und Ministerien der Bundesländer – insbesondere mit den Lebensmittelkontrollbehörden – entwickelt und abgestimmt. Durch diesen förmlichen Charakter kann die neue Leitlinie als Nachweis gegenüber der Lebensmittelüberwachung sowie bei sonstigen Unstimmigkeiten herangezogen werden und ist so ein unverzichtbares Standardwerk für jeden gastronomischen Betrieb.

Lebensmittelhygiene ist für Gastronomen nichts Neues. Sie hat schon immer einen hohen Stellenwert. Das Risiko einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel, zum Beispiel durch Mikroorganismen, Reinigungsmittelreste oder Fremdkörper kann aber auch beim professionellen Umgang mit Lebensmitteln nie ganz ausgeschlossen werden. Eine gute betriebliche Hygienepraxis ist daher im Gastgewerbe eine wichtige Voraussetzung um sicherzustellen, dass im Sinne eines hohen Verbraucherschutzniveaus der Gast stets sichere, gesundheitlich unbedenkliche und genussstaugliche Lebensmittel erhält.

Mein besonderer Dank gilt allen Beteiligten, die an der Entwicklung und Abstimmung der Leitlinie beteiligt waren, insbesondere den Vertretern der zuständigen obersten Landesbehörden der Lebensmittelüberwachung sowie dem Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure für die konstruktive und wertvolle Mitarbeit.



Ernst Fischer

Präsident des Deutschen Hotel- und  
Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband)



Ernst Fischer, Präsident  
des DEHOGA Bundesverbandes

# Inhalt

<b>Einführung</b> .....	4	<b>5. Reinigung und Desinfektion</b> .....	18
<b>Basishygiene</b> .....	6	5.1 Allgemeine Anforderungen	
<b>1. Betriebsstätten</b> .....	6	5.2 Reinigungs- und Desinfektionsverfahren	
1.1 Allgemeine Anforderungen		5.3 Reinigungs- und Desinfektionsplan	
1.2 Personaltoiletten/Umkleideräume		<b>6. Lebensmittelabfälle</b> .....	23
1.3 Handwaschbecken		6.1 Grundsätze	
1.4 Be- und Entlüftung		6.2 Allgemeine Anforderungen	
1.5 Beleuchtung		<b>7. Schädlingsbekämpfung</b> .....	24
1.6 Wasserversorgung		7.1 Allgemeine Anforderungen	
1.7 Abwasserableitungssysteme		<b>8. Umgang mit Lebensmitteln</b> .....	26
1.8 Lagerung der Reinigungsgeräte, Reinigungs- und Desinfektionsmittel		8.1 Allgemeine Anforderungen	
<b>2. Räume</b> .....	9	8.2 Anforderungen an leicht verderbliche Lebensmittel	
2.1 Allgemeine Anforderungen		8.3 Anforderungen an Umhüllung und Verpackung von Lebensmitteln	
2.2 Böden		<b>9. Anlieferung und Eigentransport von Lebensmitteln</b> .....	28
2.3 Wandflächen		9.1 Allgemeine Anforderungen	
2.4 Decken		9.2 Anlieferung und Wareneingangsprüfung	
2.5 Fenster		9.3 Eigentransport	
2.6 Türen		<b>10. Lagerung von Lebensmitteln</b> .....	31
2.7 Oberflächen		10.1 Allgemeine Anforderungen	
2.8 Waschbecken zum Reinigen von Lebensmittel		10.2 Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel	
<b>3. Einrichtungsgegenstände, Maschinen und Geräte</b> .....	11	<b>11. Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln</b> .....	34
3.1 Allgemeine Anforderungen		11.1 Allgemeine Anforderungen	
3.2 Maschinen und Geräte		11.2 Anforderungen an leicht verderbliche Lebensmittel	
<b>4. Getränkeschankanlagen</b> .....	12	<b>12. Speiseausgabe</b> .....	37
4.1 Allgemeine Anforderungen		12.1 Allgemeine Anforderungen	
4.2 Lagerung			
4.3 Schanktisch einschließlich Zapfstelle			
4.4 Spüleinrichtungen			
4.5 Schankgefäße			
4.6 Reinigung der Getränkeschankanlage			

<b>13. Umgang mit besonderen Produktgruppen</b>	38
13.1 Umgang mit frischem und gefrorenem Geflügel	
13.2 Umgang mit frischem und gefrorenem Fleisch	
13.3 Umgang mit Hackfleischerzeugnissen	
13.4 Umgang mit frischem und gefrorenem Fisch	
13.5 Umgang mit rohen Eiern	
13.6 Umgang mit aufgeschlagener Sahne und Cremes	
<b>14. Persönliche Hygiene</b>	44
14.1 Allgemeine Anforderungen	
14.2 Händehygiene	
14.3 Verhalten am Arbeitsplatz	
<b>15. Personalschulung</b>	46
15.1 Allgemeine Anforderungen	

## Eigenkontrolle nach HACCP-Grundsätzen ..... 48

<b>1. Allgemeines</b>	48
<b>2. HACCP-Grundsätze</b>	48
2.1 Ermittlung von Gefahren	
2.2 Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte	
2.3 Festlegung von Akzeptanzgrenzen und Durchführung von Überwachungsverfahren	
2.4 Festlegung und Durchführung von Korrekturmaßnahmen	
2.5 Verifizierungsverfahren (Aktualisierung, Überprüfung)	
2.6 Dokumentation	

<b>3. Kritische Kontrollpunkte in der gastronomischen Praxis</b>	53
--	----

## Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz . 57

<b>1. Allgemeine Anforderungen</b>	57
<b>2. Bescheinigung des Gesundheitsamtes</b>	57
<b>3. Belehrungs- und Dokumentationspflichten des Gastronomen</b>	58
<b>4. Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote</b>	58
<b>5. Typische Symptome für übertragbare Infektionskrankheiten</b>	59
<b>6. Meldepflichten des Mitarbeiters</b>	59

## Anhang ..... 60

<b>Herstellung von Lebensmitteln und Identifizierung kritischer Kontrollpunkte</b>	60
--	----

# Einführung

Die vorliegende „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“ wurde als einzelstaatliche Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß Kapitel III, Artikel 7 und 8 der Europäischen Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene anerkannt und gegenüber der Europäischen Kommission notifiziert. An der Erstellung und dem Anerkennungsverfahren waren beteiligt:

- das Bayerische Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz als Koordinierungsstelle für alle Bundesländer,
- die obersten Landesbehörden der Lebensmittelüberwachung,
- der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) als Koordinierungsstelle der Lebensmittelwirtschaft,
- der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure (BVLK),
- die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) sowie
- der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband).



Die „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“ enthält alle für die Gastronomie wichtigen und wesentlichen Hygieneanforderungen der seit dem 1. Januar 2006 unmittelbar in allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Union geltenden neuen EU-Lebensmittelhygieneverordnung Nr. (EG) 852/2004.

Ziel der EU-Lebensmittelhygieneverordnung ist es, von der Primärproduktion bis hin zum Inverkehrbringen des Lebensmittels („farm-to-fork“-Prinzip) ein hohes Maß an Schutz für Leben und Gesundheit der Menschen zu erreichen. Jeder Lebensmittelunternehmer in der gesamten Lebensmittelkette muss dafür Sorge tragen, dass die Lebensmittelsicherheit nicht gefährdet wird. Die Eigenverantwortung des Gastronomen für die Sicherheit und Unbedenklichkeit eines Lebensmittels wurde verstärkt.

Die EU-Lebensmittelhygieneverordnung regelt die hygienischen Anforderungen an die Produktion, die Verarbeitung und den Vertrieb von Lebensmitteln sowie die Einrichtung, Durchführung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Konzeptes/Eigenkontrollkonzeptes.

Alle gastronomischen Betriebe bis hin zu den gastronomischen Einrichtungen auf Straßen- oder Vereinsfesten unterliegen den Anforderungen der EU-Lebensmittelhygieneverordnung!

Die EU-Lebensmittelhygieneverordnung schreibt allgemeine Hygieneanforderungen u.a. für Räume, Einrichtungen, Personal, Schädlingsbekämpfung, Abfallentsorgung, Reinigung, Desinfektion etc. vor.

Außerdem muss das Personal unter Berücksichtigung seiner Ausbildung und Kenntnisse in Fragen der Lebensmittelhygiene arbeitsplatzbezogen geschult werden.

Zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und zur Vermeidung gesundheitlicher Gefahren biologischer, chemischer oder physikalischer Natur müssen in jedem Betrieb Maßnahmen und Kontrollen auf der Basis eines Eigenkontrollkonzeptes durchgeführt werden. Dieses betriebseigene Hygienekonzept muss dabei auf den gesetzlich vorgegebenen HACCP-Grundsätzen beruhen.

Ziel der allgemeinen Hygieneanforderungen, des Hygienekonzeptes sowie der Personalschulungen ist, die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Lebensmittel von der Herstellung bis zur Abgabe an den Gast sicherzustellen.

Die gesetzlichen Hygieneanforderungen sind teilweise unbestimmt und allgemein formuliert, um eine flexible und bedarfsgerechte Anwendung vom Lebensmittelverarbeitenden Industrieunternehmen bis hin zum klein- und mittelständischen Gastronomiebetrieb zu gewährleisten.

Die „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“ soll vor allem klein- und mittelständischen Betrieben Hilfestellung bei der Umsetzung der allgemeinen Hygieneanforderungen und bei der Einführung eines HACCP-Konzeptes/Eigenkontrollkonzeptes geben. Je nach Art und Größe des Betriebes und Vielschichtigkeit der Arbeitsabläufe kann es erforderlich sein, Verantwortlichkeiten zu regeln, Kontrollfrequenzen zu variieren oder weitergehende schriftliche Aufzeichnungen zu führen.



Bei kritischer Betrachtung fällt auf, dass die in der „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“ zusammengefassten Hygieneanforderungen auch vor Inkrafttreten der EU-Lebensmittelhygieneverordnung Voraussetzung für die Herstellung gesundheitlich unbedenklicher Speisen/Lebensmittel gewesen sind. Insofern stellt die EU-Lebensmittelhygieneverordnung – bis auf eine nunmehr verpflichtende Dokumentation – keine wesentlichen, neuen Anforderungen an die Betriebe der Gastronomie.

Die schriftlichen Aufzeichnungen (Dokumentation) der betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen können dabei nicht nur zu einer besseren betrieblichen Hygiene und zu einer erleichterten Beweisführung bei Haftungsansprüchen führen, sondern auch die Darlegung gegenüber den Behörden der Lebensmittelüberwachung vereinfachen.