

1.1 Inhaltsverzeichnis

1 Inhalt und Verzeichnisse

1.1 Inhaltsverzeichnis

1.2 Vorwort

1.3 (nicht besetzt)

1.4 Informationen zur Benutzung des Online-Zugangs

2 Benutzerinformationen

2.1 Aufbau des Werkes

2.1.1 Verfahrensanweisungen

2.1.2 Checklisten

2.1.3 Formblätter

2.2 Dokumentation – Was ist neu?

2.2.1 Dokumentation

2.2.2 Produkthaftungsgesetz

2.2.3 Wie viel Dokumentation muss sein?

2.2.4 Einhaltung der Dokumentationsverpflichtung

2.2.4.1 Arbeitsrechtliche Konsequenzen bei Dokumentationsverstößen

2.3 Verfahrensanweisung Korrekturmaßnahmen

2.3.F1 Korrekturmaßnahmen

2.F&A Fragen und Antworten zur Dokumentation

3 Mikrobiologie

3.1 Verfahrensanweisung Mikrobiologische Hygienestatuskontrollen

3.1.F1 Festlegung der Hygienestatuskontrollen

3.1.F2 Protokoll Hygienestatuskontrollen

3.1.F3 Mikrobiologische Überprüfung von Mehrtanktransport-Geschirrspülmaschinen

3.1.F4 Mikrobiologische Überprüfung von Eintank-Geschirrspülmaschinen

3.1.F5 Protokoll Hygienestatustest

3.2 Verfahrensanweisung Lebensmittelproben

3.2.F1 Festlegung der Lebensmittelproben

3.2.F2 Protokoll der Lebensmittelproben

1 Inhalt und Verzeichnisse

1.1 Inhaltsverzeichnis

- 3.3 Verfahrensanweisung zur Auswahl eines Labors**
 - 3.3.C1 Auswahl Labor
 - 3.3.F1 Labor für Lebensmittel- und Oberflächenuntersuchungen
- 3.4 Verfahrensanweisung Großanlage zur Trinkwassererwärmung**
 - 3.4.F1 Protokoll Wasserproben aus Großanlage zur Trinkwassererwärmung
- 3.5 Verfahrensanweisung Trinkwasser-Beprobungen für Lebensmittelunternehmer in der Risiko-Gemeinschaftsverpflegung bzw. für Lebensmittelunternehmer im Sinne § 33 und § 36 IfSG**
- 3.F&A Fragen & Antworten zu mikrobiologischen Eigenkontrollen**
- 4 Rechtliche Grundlagen**
 - 4.1 Verfahrensanweisung Rechtliche Grundlagen**
 - 4.1.F1 Rechtsgrundlagen
 - 4.1.C1 Rechtsgrundlagen
 - 4.2 Verfahrensanweisung Prüfung auf Zulassungsverpflichtung**
 - 4.2.C1 Prüfung Zulassungspflicht
 - 4.2.F1 Prüfung Zulassungspflicht
 - 4.3 Verfahrensanweisung EU-Zulassungsverfahren für Großküchen**
 - 4.3.F1 Antrag auf Zulassung
 - 4.3.F2 Selbstauskunft
 - 4.3.F3 Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)
 - 4.3.F4 Beiblatt Großküche zum Betriebsspiegel
 - 4.3.F5 Übersicht Betriebspläne
 - 4.3.F6 Übersicht betrieblicher Eigenkontrollen (auf Grundlage von HACCP)
 - 4.4 Verfahrensanweisung Überprüfung der Anforderungen und Dokumentationen zum EU-Zulassungsverfahren für Großküchen**
 - 4.4.C1 Vollständigkeit der Zulassungsunterlagen
 - 4.4.C2 Prüfliste Großküche
 - 4.4.C3 Prüfliste betrieblicher Eigenkontrollmaßnahmen
 - 4.5 Verfahrensanweisung Änderungsmeldung zur EU-Zulassung für Großküchen**
 - 4.5.F1 Änderungsmeldung zur EU-Zulassung

- 4.6 Verfahrensweisung Abstellmaßnahmen zu Lebensmittelkontrollberichten**
 - 4.6.F1 Abstellmaßnahmen zu Lebensmittelkontrollberichten
 - 4.6.F2 Jahresübersicht – Kontrollbesuche

- 4.7 Verfahrensweisung Bio-Zertifizierungsverfahren in Großküchen und Gastronomie**
 - 4.7.C1 Vorbereitung für die Erstkontrolle
 - 4.7.C2 Überprüfung vor Bio-Kontrolle
 - 4.7.C3 Dokumentenprüfung für jährliche Bio-Routinekontrolle

- 4.8 Verfahrensweisung Bundesweiter Überwachungsplan**
 - 4.8.C1 Bundesweiter Überwachungsplan – Betriebskontrollen

- 4.8.1 Verfahrensweisung Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln (BÜP 2007 – 5.1)**
 - 4.8.1.C1 Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln (BÜP 2007 – 5.1)

- 4.8.2 Verfahrensweisung Überprüfung des Hygienemanagements bei der Herstellung und Verteilung von Speisen in Krankenhäusern (BÜP 2009 – 4.1)**
 - 4.8.2.C1 Hygienemanagement von Speisen in Krankenhäusern (BÜP 2009 – 4.1)

- 4.8.3 Verfahrensweisung Abgabe von Speisen in Büfett-Form (BÜP 2009 – 4.5)**
 - 4.8.3.C1 Abgabe von Speisen in Büfett-Form (BÜP 2009 – 4.5)

- 4.8.4 Verfahrensweisung Überprüfung von Getränkeschankanlagen/Getränkeleräume (BÜP 2010 – 4.6)**
 - 4.8.4.C1 Überprüfung von Getränkeschankanlagen/Getränkeleräume (BÜP 2010 – 4.6)

- 4.8.5 Verfahrensweisung Überwachung von Großküchen und Großkantinen mit eigener Speisenherstellung (BÜP 2011 – 4.3)**
 - 4.8.5.C1 Überwachung von Großküchen und Großkantinen mit eigener Speisenherstellung (BÜP 2011 – 4.3)

- 4.8.6 Verfahrensweisung Roheihaltige Speisen in der Gastronomie (BÜP 2012 – 4.1)**
 - 4.8.6.C1 Roheihaltige Speisen in der Gastronomie (BÜP 2012 – 4.1)

1.1 Inhaltsverzeichnis

- 4.8.7 **Verfahrensanweisung Nachgemachter Joghurt in der Gastronomie (BÜP 2012 – 4.5)****
- 4.8.7.C1 Nachgemachter Joghurt in der Gastronomie (BÜP 2012 – 4.5)
- 4.8.8 **Verfahrensanweisung Heißhaltetemperatur und Ausstattung von Essenausgabestellen (BÜP 2013 – 4.1)****
- 4.8.8.C1 Heißhaltetemperatur und Ausstattung von Essenausgabestellen (BÜP 2013 – 4.1)
- 4.8.9 **Verfahrensanweisung Überprüfung des Hygienemanagements der Herstellung und Verteilung von Speisen in Altenheimen (BÜP 2013 – 4.5)****
- 4.8.9.C1 Überprüfung des Hygienemanagements der Herstellung und Verteilung von Speisen in Altenheimen (BÜP 2013 – 4.5)
- 4.8.18 **Verfahrensanweisung Überprüfung der Reinigung und Desinfektion von Sahneaufschlagmaschinen (BÜP 2019 – 4.1)****
- 4.8.18.C1 Überprüfung der Reinigung und Desinfektion von Sahneaufschlagmaschinen (BÜP 2019 – 4.1)
- 4.8.19 **Sanktionen im Lebensmittelrecht****
- Heinz Joh
- 4.9 **Weiterführende Informationen****
- Anselm Oeser
- 4.9.1 **Lebensmittelhygienerecht****
- 4.9.4 **Getränkeschankanlagen – Technische Anforderungen****
- 4.10 **Lebensmittelrecht: Übersicht über geltende Bestimmungen (Auszug)****
- 4.11 **Pflichten der Verantwortlichen im GV- und Gastronomie-Bereich****
- 4.F&A **Fragen & Antworten zu rechtlichen Grundlagen****
- 4.F&A.1 Rechte und Pflichten des Lebensmittelunternehmers
- 4.F&A.2 Kontrollen der Lebensmittelüberwachung
- 5 **Beschaffung und Anlieferung****
- 5.1 **Verfahrensanweisung Hygienekontrolle Warenanlieferungsbereich****
- D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel
- 5.1.C1 Hygienekontrolle Warenanlieferungsbereich

5.2 **Verfahrensweisung Wareneingangskontrolle**

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 5.2.C1 Kontrolle Warenanlieferung (I)
- 5.2.C2 Kontrolle Warenanlieferung (II)
- 5.2.C3 Wareneingangsstempel
- 5.2.F1 Maßnahmen und Reklamationen Wareneingang
- 5.2.F2 Mängelliste Wareneingang

5.3 **Verfahrensweisung Wareneingangstemperaturen**

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 5.3.F1 Wareneingangstemperaturen

5.4 **Verfahrensweisung Lieferantenmanagement**

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 5.4.F1 Lieferantenbeurteilung
- 5.4.F2 Liste zugelassener Lieferanten
- 5.4.F3 Lieferantenbewertung
- 5.4.F4 Lieferantengespräch
- 5.4.F5 Lieferanten-Begehung

5.5 **Verfahrensweisung Flussdiagramme Warenanlieferung**

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 5.5.F1 Flussdiagramm Warenanlieferung

5.6 **Verfahrensweisung Bio-Waren Eingangskontrollen**

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 5.6.C1 Bio-Waren Eingangskontrolle
- 5.6 Merkblatt Bio-Recht

5.7 **Verfahrensweisung Eigenfertigung oder Fremdbezug**

K. Menzel

6 **Lagerhaltung**

K. Menzel

6.1 **Verfahrensweisung Tiefkühl-/Kühltemperaturen**

- 6.1.C1 Temperaturkontrollen Tiefkühl-/Kühlager (I)
- 6.1.C2 Temperaturkontrollen Tiefkühl-/Kühlager (II)
- 6.1.C3 Temperaturkontrollen Tiefkühl-/Kühlager (III)
- 6.1.C4 Temperaturkontrollen Tiefkühl-/Kühlager (IV)
- 6.1.C5 Temperaturkontrollen Tiefkühl-/Kühlager (V)
- 6.1.C6 Temperaturkontrollen Tiefkühl-/Kühlager (VI)
- 6.1.C7 Temperaturkontrollen Kaltausgabe (VII)

1 Inhalt und Verzeichnisse

1.1 Inhaltsverzeichnis

- 6.1.C8 Temperaturüberwachungsgerät – Auswertung (VIII)
- 6.1.F1 Temperaturüberwachungsgerät – Bestandsverzeichnis
- 6.1.1 Verfahrensanweisung Prüfmittelüberwachung**
 - 6.1.1.C1 Temperaturanzeige – Prüfmittelüberwachung
 - 6.1.1.C2 Temperaturaufzeichnungsgeräte – Prüfmittelüberwachung
- 6.2 Verfahrensanweisung Lagerhygiene Tiefkühl-/Kühlager**
 - 6.2.C1 Lagerhygiene Tiefkühl-/Kühlager
 - 6.2.F1 Lagerorganisation Tiefkühl-/Kühlager
 - 6.2.F2 Verantwortlichkeiten Tiefkühl-/Kühlager
- 6.3 Verfahrensanweisung Kühlraumschilder**
 - 6.3.F1 Kühlraumschilder
- 6.4 Verfahrensanweisung Lagerhygiene Trockenlager**
 - 6.4.C1 Lagerhygiene Trockenlager
- 6.5 Verfahrensanweisung Lagerhygiene Bedarfsgegenständelager**
 - 6.5.C1 Lagerhygiene Bedarfsgegenständelager
- 6.6 Verfahrensanweisung Lagerkontrolle Getränkelager**
 - 6.6.C1 Lagerkontrolle Getränkelager
- 6.7 Verfahrensanweisung Lagerkontrolle Abfalllager**
 - 6.7.C1 Lagerkontrolle Abfalllager
- 6.8 Verfahrensanweisung Flussdiagramme Lagerhaltung**
 - 6.8.F1 Flussdiagramm Trockenlagerung
 - 6.8.F2 Flussdiagramm Kühlagerung
 - 6.8.F3 Flussdiagramm Tiefkühlagerung
- 6.9 Verfahrensanweisung Biolagerung**
 - 6.9.C1 Lagerkontrolle – Biolagerung
- 6.F&A Fragen & Antworten zu Lagerhaltung**

7 Zubereitung/Produktion

7.1 Verfahrensanweisung Temperaturkontrollen Produktion

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 7.1.C1 Temperaturkontrolle Produktion und Ausgabe
- 7.1.C2 Temperaturkontrolle Produktion Warmspeisen
- 7.1.C3 Temperaturkontrolle Produktion Kalte Küche
- 7.1.C4 Temperaturkontrolle Speisen
- 7.1.C5 Temperaturkontrolle Produktion und Rückkühlung (Cook & Chill-Verfahren)
- 7.1.C6 Temperaturkontrolle Kühlen und Endgaren (Regenerieren) (Cook & Chill-Verfahren)

7.2 Verfahrensanweisung Flussdiagramme Vorbereitung/Produktion/Rückkühlen

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 7.2.F1 Flussdiagramm Vorbereitung Gemüse
- 7.2.F2 Flussdiagramm Vorbereitung Fleisch
- 7.2.F3 Flussdiagramm Produktion durchgegarter Warmspeisen
- 7.2.F4 Flussdiagramm Produktion Kaltspeisen
- 7.2.F5 Flussdiagramm Rückkühlung von Warmspeisen

7.3 Verfahrensanweisung Allgemeine Produktionshygiene

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 7.3.C1 Allgemeine Produktionshygiene
- 7.3.C2 Fettqualität
- 7.3.F1 Einfrieren/Auftauen
- 7.3.F2 Rückkühlung
- 7.3.F3 Verwendung Überproduktion

7.4 Verfahrensanweisung Organisation Rückstellproben

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 7.4.C1 Rückstellproben
- 7.4.F1 Rückstellproben – Zuständigkeiten
- 7.4.F2 Rückstellprobe – Probendokumentation

7.5 Verfahrensanweisung Umgang mit Allergenen und Aufzeichnung bei der Produktion

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 7.5.C1 Liste der verwendeten Allergene in der Küche
- 7.5.C2 Allergene Risiken
- 7.5.F1 Allergendokumentation bei der Herstellung (1)
- 7.5.F2 Allergendokumentation bei der Herstellung (2)

1.1 Inhaltsverzeichnis

- 7.6 Verfahrensanweisung Überprüfung der Schutzmaßnahmen bei den Arbeiten mit den Arbeitsmitteln in der Küche**
D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel
- 7.6.C1 Überprüfung der Schutzmaßnahmen bei den Arbeiten mit den Arbeitsmitteln in der Küche
7.6.C2 Überprüfung der Schutzmaßnahmen bei den Arbeiten mit den Arbeitsmitteln in der Küche –
Speisevorbereitung
- 7.7 Verfahrensweisen bezüglich der Ernährungsvorschriften nach kulturellen, traditionellen und religiösen Aspekten**
(hier: Vegetarismus, Islam, Judentum, Buddhismus)
K. Menzel
- 7.F&A Fragen & Antworten zu Zubereitung/Produktion**
D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel
- 8 Speisenausgabe und Speisentransport**
- 8.1 Verfahrensanweisung Temperaturkontrolle Speisenausgabe**
- 8.1.C1 Temperaturkontrolle Produktion und Ausgabe
8.1.C2 Temperaturkontrolle Ausgabe Warmspeisen
8.1.C3 Temperaturkontrolle Ausgabe Kaltspeisen
8.1.C4 Temperaturverläufe Speisen
8.1.C5 Temperaturkontrolle Salatbüfett
- 8.2 Verfahrensanweisung Speisentransporte**
- 8.2.C1 Transporthygiene
8.2.C2 Temperaturkontrolle Speisentransport
8.2.F1 Transporttemperaturen
- 8.3 Verfahrensanweisung Büfetts und Konferenzservice**
- 8.3.F1 Anforderungen Büfetts und Konferenzservice
8.3.C1 Kontrolle Büfetts und Konferenzservice
- 8.4 Verfahrensanweisung Vereins- und Straßenfeste**
- 8.4.F1 Anforderungen Vereins- und Straßenfeste
8.4.C1 Kontrolle Vereins- und Straßenfeste
- 8.5 Verfahrensanweisung Flussdiagramme Speisenausgabe/ Speisentransport**
- 8.5.F1 Flussdiagramm Speisenausgabe Warmspeisen I
8.5.F2 Flussdiagramm Speisenausgabe Warmspeisen II
8.5.F3 Flussdiagramm Speisenausgabe Kaltspeisen

8.5.F4	Flussdiagramm Transport Warmspeisen
8.5.F5	Flussdiagramm Transport Kaltspeisen
8.6	Verfahrensanweisung Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen
8.6.F1	Speiseplan mit Allergenkennzeichnung
8.6.F2	Beispiel-Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf einer Gesamtübersicht
8.6.F3	Speiseplan mit Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung
8.7	Verfahrensanweisung Bio-Kennzeichnung in der Großküchen
8.7.F1	Wochenspeiseplan bei Angebot einer speziellen Öko-Linie
8.F&A	Fragen & Antworten zu Ausgabe, Essbereichen und Transport
9	Reinigung und Desinfektion
9.1	Verfahrensanweisung Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten
9.1.F1	Reinigung und Desinfektion – Räume und Geräte
9.1.F2	Reinigungs- und Desinfektionsplan
9.1.F3	Reinigungs- und Desinfektionsplan pauschal
9.1.F4	Reinigungs- und Desinfektionsplan 2 Wochen
9.1.C1	Reinigung und Desinfektion – Räume und Gerät
9.2	Verfahrensanweisung Betrieb von gewerblichen Spülmaschinen
9.2.F1	Betriebsbuch Mehrtankspülmaschine
9.2.F2	Betriebsbuch Eintankgeschirrspülmaschine
9.2.F3	Betriebsbuch Gläserspülmaschine
9.2.F4	Nachweis Spülmaschinenreinigung
9.2.C1	Allgemeine Prüfung Spülmaschine
9.2.C2	Prüfung bei schlechtem Spülergebnis
9.3	Verfahrensanweisung Reinigung und Desinfektion von Schankanlagen
9.3.F1	Reinigungsnachweis für Bierleitungen und Bauteile
9.3.F2	Tägliche Schankanlagenreinigung
9.3.F3	Unterweisungsnachweis Schankanlage
9.3.C1	Hygieneplan Schankanlage/Getränkestation
9.3.C2	Reinigung/Reinigungserfolg – Schankanlage
9.3.C3	Schankanlagenreiniger – Bewertung
9.4	Verfahrensanweisung Reinigung und Desinfektion von Toilettenanlagen
9.4.F1	Tägliche Reinigung – Monat –
9.4.F2	Tägliche Reinigung – Woche –
9.F&A	Fragen und Antworten zu Reinigung und Desinfektion

1.1 Inhaltsverzeichnis

10 Personal

10.1 Verfahrensweisung Personalhygiene

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 10.1.C1 Personalhygiene
- 10.1.C2 Händehygiene
- 10.1.F1 Hygieneunterweisung – Handhygiene im Betrieb
- 10.1.F2 Hygieneunterweisung – Schmuckverbot
- 10.1.F3 Hygieneunterweisung – Schutz- und Hygienekleidung
- 10.1.F4 Meldung infektiöser Erkrankungen

10.2 Verfahrensweisung Überprüfung der Personalhygiene an die Anforderungen des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 10.2.C1 Überprüfung der Personalhygiene an die Anforderungen des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

10.3 Verfahrensweisung abteilungsfremde Personen

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 10.3.C1 Abteilungsfremde Personen und Instandhaltung
- 10.3.C2 Hygiene-Anforderungen für Besucher
- 10.3.F1 Belehrung betriebsfremder Personen

10.4 Verfahrensweisung Arbeitsschutz

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 10.4.C1 Arbeitssicherheit – Ergonomie
- 10.4.C2 Arbeitssicherheit – Hautschutz
- 10.4.F1 Hautschutzplan
- 10.4.F2 Handschuhplan

10.5 Verfahrensweisung Dokumentation der Erste-Hilfe-Leistungen

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 10.5.F1 Dokumentation der Erste-Hilfe-Leistung

10.6 Verfahrensweisung Umgang mit großer Hitze

K. Menzel

- 10.6 Aushang: DGUV Information zur Ersten Hilfe Akute Hitzeerkrankungen
- 10.6 Musteranschreiben: „Arbeitssicherheit – Hitzeschutz“ – swb Mitarbeiter
- 10.6.C1 „Arbeitssicherheit – Hitzeschutz“

10.F&A Fragen und Antworten zur Personalhygiene

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 11 Räume, Geräte und sonstige Bedarfsgegenstände**
- 11.1 Verfahrensweisung Hygienekontrollen Räume und Geräte**
- 11.1.C1 Hygienekontrolle Gemüsevorbereitung
 - 11.1.C2 Hygienekontrolle Fleischvorbereitung
 - 11.1.C3 Hygienekontrolle Kalte Küche
 - 11.1.C4 Hygienekontrolle Hauptküche
 - 11.1.C5 Hygienekontrolle Speisenausgabe
 - 11.1.C6 Hygienekontrolle Spülküche
 - 11.1.C7 Hygienekontrolle Sanitärräume
 - 11.1.C8 Hygienekontrolle Toiletten
 - 11.1.C9 Hygienekontrolle Dessertvorbereitung
 - 11.1.C10 Hygienekontrolle Automatenstation
 - 11.1.C11 Hygienekontrolle Gästepantry
 - 11.1.C12 Hygienekontrolle Gästeküche
 - 11.1.C13 Hygienekontrolle Relaisküche
 - 11.1.C14 Hygienekontrolle Kiosk
 - 11.1.C15 Hygienekontrolle Trockenlager
- 11.2 Verfahrensweisung Überprüfung der Betriebsstätte und Räume an den Anforderungen des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004**
- 11.2.C1 Überprüfung der Betriebsstätte und Räume an den Anforderungen des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004
- 11.3 Verfahrensweisung Überprüfung der Arbeitssicherheitsanforderungen an Küchenräume**
- 11.3.C1 Überprüfung der Arbeitssicherheitsanforderungen an Küchenräume
 - 11.3.C2 Überprüfung der Arbeitssicherheitsanforderungen an Küchenräume und Kücheneinrichtungen
- 11.4 Verfahrensweisung Wartung in der Großküche**
- 11.4.F1 Planung – Wartungsarbeiten (1)
 - 11.4.F2 Planung – Wartungsarbeiten (2)
 - 11.4.F3 Priorisierung Wartungsverträge
 - 11.4.F4 Zuständige Ansprechpartner – Technische Anlagen
- 11.4.1 Verfahrensweisung Wartung von Küchenabluftsystemen**
- 11.4.1.C1 Prüfung – Dokumentationsmappe – Küchenabluft
- 11.4.2 Verfahrensweisung Wartung von einfachen Zuluftanlagen**
- 11.4.2.F1 Wartungsplan für einfache Zuluftanlagen
 - 11.4.2.C1 Prüfung von einfachen Zuluftanlagen
 - 11.4.2.C2 Prüfung – Dokumentationsmappe – Zuluftanlagen
- 11.F&A Fragen & Antworten zu Anforderungen an Betriebsräume und Geräte**

1.1 Inhaltsverzeichnis

- 12 Abfall- und Wertstoffentsorgung**
- 12.1 Verfahrensanweisung zur Erstellung eines Abfall- und Entsorgungskonzeptes**
- 12.2 Verfahrensanweisung Überprüfung der Entsorgung an den Anforderungen des Anhang II der VO (EG) Nr. 852/2004**
 - 12.2.C1 Überprüfung der Entsorgung an den Anforderungen des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- 12.3 Verfahrensanweisung Entsorgung von Speiseresten**
 - 12.3.C1 Organisation der Entsorgung
 - 12.3.F1 Speiseabfälle
 - 12.3.F2 Aufzeichnungen nach tierischem Nebenprodukte-Beseitigungsrecht
 - 12.3.F3 Entsorgung von Speiseresten
 - 12.3.F4 Entsorgung von Speisen- und Küchenabfällen bei elektronischer Übermittlung
- 12.4 Verfahrensanweisung Vermeidung von Lebensmittelabfällen**
 - 12.4.C1 Vermeidung von Lebensmittelabfällen
 - 12.4.C2 Vermeidung von Lebensmittelabfällen (2)
- 12.F&A Fragen & Antworten zur Abfallentsorgung**
- 13 Schädlingsfreihaltung**
- 13.1 Verfahrensanweisung Schädlingsvorbeugung**
 - 13.1.C1 Schädlingsvorbeugung – bauliche Faktoren
 - 13.1.C2 Schädlingsvorbeugung – sonstige Faktoren
- 13.2 Verfahrensanweisung Schädlingsmonitoring**
 - 13.2.C1 Schädlingsmonitoring – Fallen- und Köderkontrolle
 - 13.2.C2 Schädlingsmonitoring – Sichtprüfung
 - 13.2.C3 Was prüft die Lebensmittelüberwachungsbehörde?
 - 13.2.F1 Inhaltsverzeichnis – Ordner Schädlingsmonitoring
 - 13.2.F2 Schädlingsmonitoringsplan
 - 13.2.F3 Fallen- und Köderaufstellplan
 - 13.2.F4 Protokoll für Korrekturmaßnahmen
 - 13.2.F5 Schild – Kontrollpunkt
- 13.3 Verfahrensanweisung Schädlingsbekämpfung**
 - 13.3.F1 Schädlingsbekämpfung

**13.4 **Verfahrensweisung Überprüfung der Schädlingsvorbeugung und
-bekämpfung anhand den Anforderungen des Anhangs II der Verordnung
(EG) Nr. 852/2004****

13.4.C1 Überprüfung der Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung anhand den Anforderungen des
Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

13.F&A **Fragen & Antworten zur Schädlingsfreihaltung**

14 **Managementsysteme**

14.1 **HACCP-Konzept**

14.1.1 **Verfahrensweisung Einführung eines HACCP-Systems**

14.1.1.C1 Einführung HACCP-System

14.1.2 **Verfahrensweisung Gefahrenanalyse und Kritische Kontrollpunkte**

14.1.2.F1 Festlegung Kritischer Kontrollpunkte

14.1.2.F2 HACCP-Plan

14.1.2.F3 Erstellung von Flussdiagrammen

14.1.2.F4 Kritischer Kontrollpunkt

14.1.2.F5 Hygiene-Kontrollpunkt

14.1.2.F6 Übersicht Kritische Kontrollpunkte

14.1.2.F7 Übersicht Hygiene-Kontrollpunkte

14.2 **Systemaudit**

14.2.1 **Verfahrensweisung Gesetzliche Grundlagen**

14.2.1.F1 Überprüfung Zusammenstellung Rechtliche Grundlagen

14.2.2 **Verfahrensweisung Systemprüfung Warenanlieferung**

14.2.2.C1 Systemprüfung Warenanlieferung

14.2.3 **Verfahrensweisung Systemprüfung Trockenlager**

14.2.3.C1 Systemprüfung Trockenlager

14.2.4 **Verfahrensweisung Systemprüfung Tiefkühl-/Kühlager**

14.2.4.C1 Systemprüfung Tiefkühl-/Kühlager

14.2.5 **Verfahrensweisung Systemprüfung Betriebsstätten**

14.2.5.C1 Systemprüfung Betriebsstätten

**14.2.6 **Verfahrensweisung Systemprüfung Verpackung und Transport
von Lebensmitteln****

14.2.6.C1 Systemprüfung Verpackung und Transport von Lebensmitteln

14.2.7 **Verfahrensweisung Systemprüfung Arbeitskleidung**

14.2.7.C1 Systemprüfung Arbeitskleidung

1.1 Inhaltsverzeichnis

14.3 Hygienekontrolle

14.3.1 Verfahrensweisung Hygienekontrolle

- 14.3.1.C1 Hygienekontrolle Warme Küche
- 14.3.1.C2 Hygienekontrolle Gästeküche
- 14.3.1.C3 Hygienekontrolle Gemüsevorbereitung
- 14.3.1.C4 Hygienekontrolle Fleischvorbereitung
- 14.3.1.C5 Hygienekontrolle Kalte Küche
- 14.3.1.C6 Hygienekontrolle Speisenausgabe
- 14.3.1.C7 Hygienekontrolle Kiosk
- 14.3.1.C8 Hygienekontrolle Automaten
- 14.3.1.C9 Hygienekontrolle Spülküche
- 14.3.1.C10 Hygienekontrolle Topfspüle
- 14.3.1.C11 Hygienekontrolle Sanitärräume
- 14.3.1.C12 Hygienekontrolle Trockenlager
- 14.3.1.C13 Hygienekontrolle Kühlraum
- 14.3.1.C14 Hygienekontrolle Tiefkühlraum
- 14.3.1.C15 Hygienekontrolle Tiefkühl-Kühlgeräte
- 14.3.1.C16 Hygienekontrolle Warenanlieferung
- 14.3.1.C17 Hygienekontrolle Behandlung von Lebensmitteln
- 14.3.1.C18 Hygienekontrolle Personalhygiene
- 14.3.1.C19 Hygienekontrolle Abfallentsorgung
- 14.3.1.C20 Hygienekontrolle Gesamtauswertung
- 14.3.1.C21 Hygienekontrolle Leeres Formular

14.4 Verfahrensweisung zum Krisenmanagement bei Verdacht auf lebensmittelbedingte Erkrankungen oder andere Risiken

- 14.4.F1 Zuständige Ansprechpartner im Krisenfall
- 14.4.C1 Vorgehen im Krisenfall

14.5 *In Bearbeitung*

14.6 Verfahrensweisung Planung Büfets und Konferenzservice

- 14.6.F1 Planung Büfets und Konferenzservice

14.7 Verfahrensweisung Schulverpflegung

- 14.7.F1 Anmeldeformular für Lebensmittelunternehmen
- 14.7.F2 Tagesplan Essensausgabe Schulküche

14.F&A Fragen und Antworten Managementsysteme

15 Schulung und Weiterbildung

15.1 Verfahrensanweisung Schulungen

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 15.1.F1 Ermittlung Schulungs-Unterweisungsbedarf/
- 15.1.F2 Schulungs- und Fortbildungsplan für das Jahr ... (Allgemein)
- 15.1.F3 Schulungsplan für gesetzliche geforderte Schulungen/Unterweisungen/Belehrungen für das Jahr ... (individuell)
- 15.1.F4 Schulungs-/Unterweisungsnachweis
- 15.1.F5 Schulungsnachweis: Bescheinigung über die Belehrung der Tauglichkeit nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz
- 15.1.F6 Schulungsnachweis: Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz – Sammelnachweis
- 15.1.F7 Folge-Belehrungen nach § 43 (4) Infektionsschutzgesetz
- 15.1.F8 Teilnehmerliste Schulung/Unterweisung/Belehrung

15.2 Verfahrensanweisung Überprüfung der Schulung und Weiterbildung an den Anforderungen des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 15.2.C1 Überprüfung der Anforderungen des Anhangs II Kap. XII der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

15.3 Verfahrensanweisung Überprüfung der Anforderungen des § 4 LMHV

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 15.3.C1 Überprüfung der Anforderungen des § 4 LMHV
- 15.3.F1 LMHV § 4 Test

15.4 Verfahrensanweisung Arbeitsunterweisung

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

- 15.4.F1 Arbeitsunterweisung – Leerformular 1
- 15.4.F2 Arbeitsunterweisung – Leerformular 2
- 15.4.F3 Arbeitsunterweisung – Umgang mit belegten Broten, Brötchen und Baguettes (unbelegt geliefert)
- 15.4.F4 Arbeitsunterweisung – Umgang mit belegten Broten, Brötchen und Baguettes (belegt geliefert)
- 15.4.F5 Arbeitsunterweisung – Umgang mit Desserts
- 15.4.F6 Arbeitsunterweisung – Umgang mit Konditoreierzeugnissen mit nicht durchgebackenen Füllungen
- 15.4.F7 Arbeitsunterweisung – Angebot eines kalten Buffets
- 15.4.F8 Arbeitsunterweisung – Umgang mit Hähnchenkeulen
- 15.4.F9 Arbeitsunterweisung – Umgang mit Bratwurst
- 15.4.F10 Arbeitsunterweisung – Dezentrale Speisenausgabe
- 15.4.F11 Arbeitsunterweisung – Reinigung Getränkeschankanlage (Getränke-/Grundstoffleitungen)
- 15.4.F12 Arbeitsunterweisung – Reinigung Getränkeschankanlage (ohne Leitungen)
- 15.4.F13 Arbeitsunterweisung – Personalhygiene
- 15.4.F14 Arbeitsunterweisung – Rückstellproben

1.1 Inhaltsverzeichnis

15.5 **Verfahrensanweisung Personalschulung über die Allergeninformation**

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

15.5.C1 Lebensmittelallergien – Wissensstand und Schulungsinhalte

15.6 **Verfahrensanweisung Einführung neuer Mitarbeiter**

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

15.6.C1 Einführung neuer Mitarbeiter

15.6.F1 Anweisungen und Regelungen von neuen Mitarbeitern

15.7 **Verfahrensanweisung Personalschulung im Arbeitsschutz**

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

15.7.F1 Teilnehmerliste Arbeitssicherheitsunterweisung

15.7.F2 Arbeitssicherheitsunterweisung

15.7.F3 Arbeitsschutzunterweisung

15.8 **Schulungsmodule**

15.8.1 **Eigenkontrollen in der betrieblichen Praxis**

M. Lehrke

15.8.2 **Häufige Hygienemängel in Lebensmittelbetrieben**

M. Frettlöh

15.F&A **Fragen und Antworten zu Schulung, Unterweisung und Belehrungen**

D. Uhde, J. Mayer, R. Nuss, K. Menzel

16 **Umweltschutz und Nachhaltigkeit**

16.1 **GO GREEN – 101 Ideen um „grüner“ und nachhaltiger zu werden**

O. Schlupp

16.2 **Klassischer Umweltschutz in der Gemeinschaftsverpflegung**

O. Schlupp

16.3 **Zertifizierungen, Aktionen & Verbände**

O. Schlupp