

1.1 Inhaltsverzeichnis

1 Inhalt und Verzeichnisse

1.1 Inhaltsverzeichnis

1.2 Vorwort und Herausgeber

1.3 Informationen zur Benutzung der CD-ROM

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 ab 01.01.2006

2.2.2 Produkthaftungsgesetz

2.2.3 Wie viel Dokumentation muss sein?

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

3.2 Verfahrensanweisung Lebensmittelproben

3.2.F1 Festlegung der Lebensmittelproben

3.2.F2 Protokoll der Lebensmittelproben

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.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 Eigenkontrollen
 - 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 Eigenkontrollen
 - 4.5 **Verfahrensanweisung Änderungsmeldung zur EU-Zulassung für Großküchen**
 - 4.5.F1 Änderungsmeldung zur EU-Zulassung
 - 4.6 **Verfahrensanweisung Abstellmaßnahmen zu Lebensmittelkontrollberichten**
 - 4.6.F1 Abstellmaßnahmen zu Lebensmittelkontrollberichten
 - 4.6.F2 Jahresübersicht – Kontrollbesuche
 - 4.7 **Verfahrensanweisung 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 **Verfahrensanweisung Bundesweiter Überwachungsplan****
- 4.8.C1 Bundesweiter Überwachungsplan – Betriebskontrollen

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

- 4.8.2 **Verfahrensanweisung 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 **Verfahrensanweisung 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 **Verfahrensanweisung Überprüfung von Getränkeschankanlagen/****
Getränkelagerräume (BÜP 2010 – 4.6)
- 4.8.4.C1 Überprüfung von Getränkeschankanlagen/Getränkelagerräume
(BÜP 2010 – 4.6)

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

- 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 **Übersicht über geltende Bestimmungen****
- 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****
- 5.1.C1 Hygienekontrolle Warenanlieferungsbereich
- 5.2 **Verfahrensanweisung Wareneingangskontrolle****
- 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 **Verfahrensanweisung Wareneingangstemperaturen****
- 5.3.F1 Wareneingangstemperaturen
- 5.4 **Verfahrensanweisung Lieferantenmanagement****
- 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 **Verfahrensanweisung Flussdiagramme Warenanlieferung****
- 5.5.F1 Flussdiagramm Warenanlieferung

- 5.6 **Verfahrensanweisung Bio-Waren Eingangskontrollen****
- 5.6.C1 Bio-Waren Eingangskontrolle

- 6 **Lagerhaltung****

- 6.1 **Verfahrensanweisung 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 Temperaturüberwachungsgerät – Auswertung
- 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 Kühllagerung

6.8.F3 Flussdiagramm Tiefkühllagerung

6.9 Verfahrensanweisung Biolagerung

6.9.C1 Lagerkontrolle – Biolagerung

6.F&A Fragen & Antworten zu Lagerhaltung**7 Zubereitung/Produktion****7.1 Verfahrensanweisung Temperaturkontrollen Produktion**

7.1.C1 Temperaturkontrolle Produktion und Ausgabe

7.1.C2 Temperaturkontrolle Produktion Warmspeisen

7.1.C3 Temperaturkontrolle Produktion Kalte Küche

7.1.C4 Temperaturverläufe Speisen

7.1.C5 Temperaturkontrolle Produktion und Rückkühlung

7.1.C6 Temperaturkontrolle Kühlen und Endgaren (Regenerieren)

7.1.C7 Temperaturverläufe nicht durchgegarte Speisen

**7.2 Verfahrensanweisung Flussdiagramme
Vorbereitung/Produktion/Rückkühlen**

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

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

7.4.F1 Rückstellproben – Zuständigkeiten

7.4.F2 Rückstellprobe – Probendokumentation

7.4.C1 Rückstellproben

- 7.5 **Verfahrensanweisung Umgang mit Allergenen und Aufzeichnung bei der Produktion****
- 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)

- 7.6 **Verfahrensanweisung Überprüfung der Schutzmaßnahmen bei den Arbeiten mit den Arbeitsmitteln in der Küche****
- 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.F&A **Fragen & Antworten zu Zubereitung/Produktion****

- 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.C3 Temperaturverläufe Speisen
- 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
 - 8.6.F4 Gluten- und laktosefreie Produkte

- 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.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.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**

10 Personal

10.1 Verfahrensanweisung Personalhygiene

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

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

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

10.3 Verfahrensanweisung Abteilungsfremde Personen

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

10.4 Verfahrensanweisung Arbeitsschutz

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

10.5 Verfahrensanweisung Dokumentation der Erste-Hilfe-Leistungen

- 10.5.F1 Dokumentation der Erste-Hilfe-Leistung

10.F&A Fragen und Antworten zur Personalhygiene

11 Räume, Geräte und sonstige Bedarfsgegenstände

11.1 Verfahrensanweisung 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 **Verfahrensanweisung 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 **Verfahrensanweisung 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 **Verfahrensanweisung 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 **Verfahrensanweisung Wartung von Küchenabluftsystemen****
- 11.4.1.C1 Prüfung – Dokumentationsmappe – Küchenabluft

- 11.4.2 **Verfahrensanweisung 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****

- 12 **Entsorgung****
- 12.1 **Verfahrensanweisung Organisation der Entsorgung****
- 12.1.F1 Speiseabfälle
- 12.1.F2 Aufzeichnungen (Register) nach Tierischem Nebenprodukte-Beseitigungsrecht
- 12.1.F3 Entsorgung von Speiseresten
- 12.1.C1 Organisation der Entsorgung

- 12.2 **Verfahrensanweisung Überprüfung der Entsorgung an den Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004****
- 12.2.C1 Überprüfung der Entsorgung an den Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- 12.3 **Verfahrensanweisung Vermeidung von Lebensmittelabfällen****
- 12.3.C1 Vermeidung von Lebensmittelabfällen (I)
- 12.3.C2 Vermeidung von Lebensmittelabfällen (II)
- 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.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
- 13.2.C1 Schädlingsmonitoring – Fallen- und Köderkontrolle
- 13.2.C2 Schädlingsmonitoring – Sichtprüfung
- 13.2.C3 Was prüft die Lebensmittelüberwachungsbehörde?
- 13.3 **Verfahrensanweisung Schädlingsbekämpfung****
- In Bearbeitung*
- 13.4 **Verfahrensanweisung 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 **Verfahrensanweisung 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

- 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 Büfetts und Konferenzservice****
- 14.6.F1 Planung Büfetts 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 **Verfahrensweisung Schulungen****
- 15.1.F1 Ermittlung Schulungsbedarf
- 15.1.F2 Schulungsplan für das Jahr ...
- 15.1.F3 Schulungsplan für gesetzliche Schulungen für das Jahr ...
- 15.1.F4 Schulungsnachweis
- 15.1.F5 Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz – Einzelnachweis
- 15.1.F6 Erstbelehrungen nach Infektionsschutzgesetz – Sammelnachweis
- 15.1.F7 Belehrungen nach § 43 Infektionsschutzgesetz
- 15.1.F8 Teilnehmerliste Schulung

- 15.2 **Verfahrensweisung Überprüfung der Schulung und Weiterbildung an den Anforderungen des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004****
- 15.2.C1 Überprüfung der Anforderungen des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

- 15.3 **Verfahrensweisung Überprüfung der Anforderungen des § 4 LMHV****
- 15.3.C1 Checkliste Überprüfung der Anforderungen des § 4 LMHV
- 15.3.F1 LMHV § 4 Test – Lösungen

15.4 Verfahrensweisung Arbeitsunterweisung

- 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 Büfett
- 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

15.5 Verfahrensweisung Personalschulung über die Allergeninformation

- 15.5.C1 Lebensmittelallergien – Wissensstand und Schulungsinhalte

15.6 Verfahrensweisung Einführung neuer Mitarbeiter

- 15.6.C1 Einführung neuer Mitarbeiter
- 15.6.F1 Anweisungen und Regelungen von neuen Mitarbeitern

15.7 Verfahrensweisung Personalschulung im Arbeitsschutz

- 15.7.F1 Teilnehmerliste Arbeitssicherheitsunterweisung
- 15.7.F2 Arbeitssicherheitsunterweisung
- 15.7.F3 Arbeitsschutzunterweisung

15.8 Schulungsmodule**15.8.1 Eigenkontrollen in der betrieblichen Praxis**

Matthias Lehrke

15.F&A Fragen und Antworten zu Schulung und Weiterbildung**16 Umweltschutz und Nachhaltigkeit****16.1 GO GREEN – 101 Ideen um „grüner“ und nachhaltiger zu werden**

Oliver Schlupp