



# Lebensmittel- hygiene

Informationen für die Gastronomie



Schwarzwald  
Baar  
Heuberg

# GASTSTÄTTEN UND IMBISSE



Sie arbeiten in oder führen ein Gastgewerbe, wie z. B. ein Café, Restaurant, eine Kantine, einen Imbiss oder Dönerstand oder eine Eisdiele? Wenn Sie Speisen zubereiten, Getränke ausschenken und Gästen servieren, finden Sie hier einen Überblick branchenspezifischer Informationen zu Anforderungen hinsichtlich der Lebensmittelhygiene.

## 1. SCHANKANLAGE



Grundsätzlich sind die Schankanlagen gemäß den technischen Anforderungen der BGN Leitlinien zu betreiben.

Alle Teile, die mit Luft in Berührung kommen, wie z. B. Zapfhähne und Zapfarmaturen, sind täglich zu reinigen. Bei jedem Fasswechsel ist der Zapfkopf zu reinigen.

Eine routinemäßige Reinigung der Schankanlage muss gemäß den Herstellerangaben vorgenommen werden. Die regelmäßige Reinigung der Schankanlage sollte sich an folgenden Intervallen orientieren:

Getränk	Reinigungshäufigkeit
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränk	täglich
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1–7 Tage
Bier (alkoholhaltig)	mind. alle 14 Tage/aus Qualitätsgründen eher alle 7 Tage
Wein, kohlenensäurehaltiges Getränk, alkoholfreies Erfrischungsgetränk	7–14 Tage
Getränkegrundstoff, Spirituosen	30–90 Tage

## 2. KÜCHE



Im Zuge einer guten Produktionshygiene ist es wichtig, dass Sie die Übertragung von Keimen von einem Produkt auf ein anderes nicht begünstigen. Dazu gehört auch, dass Sie Ihre Hände zwischen verschiedenen Arbeitsschritten reinigen und desinfizieren sollten, ebenso wie Geräte und Maschinen. Beachten Sie, dass Sie Lebensmittel nicht mehr verarbeiten dürfen, wenn sie längerfristig von den vorgeschriebenen Temperaturen abweichen. Fällt eine Kühlung über einen längeren Zeitraum hinweg aus, sind die darin gelagerten Lebensmittel zu entsorgen.

## 3. LAGER



- ✓ Lagern Sie rohe Lebensmittel und zubereitete Speisen getrennt voneinander. Kann aus platztechnischen Gründen keine getrennte Lagerung stattfinden, dann achten Sie auf ausreichende Verpackung bzw. Umhüllung
- ✓ Lagern Sie Ware nicht direkt auf dem Boden
- ✓ Lagern Sie lose Waren in Kisten und diese nicht bodengelagert
- ✓ Lagern Sie Waren grundsätzlich abgedeckt/verschlossen
- ✓ Lagern Sie Lebensmittel in Glasbehältern in den unteren Bereichen
- ✓ Lagern Sie Mittel zur Reinigung und Desinfektion nicht zusammen mit Lebensmitteln oder Verpackungsmaterialien
- ✓ Ihre Lagerräume sollten grundsätzlich trocken sein und gut zu belüften, gleichzeitig müssen Sie sie vor dem Eindringen von Schädlingen schützen
- ✓ Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung und andere Wärmequellen der Lagerstätten
- ✓ Stapeln und lagern Sie Waren so, dass die, die zuerst ablaufen (Verbrauchsdatum, MHD), als erstes verwendet werden
- ✓ Kontrollieren und dokumentieren Sie die Temperaturen in Kühl- und Tiefkühl-einrichtungen regelmäßig
- ✓ Halten Sie Lagerräume sauber und ordentlich und reinigen und desinfizieren Sie regelmäßig und bei Bedarf

## 4. REINIGUNG



- ✓ Beginnen Sie mit einer Grobreinigung: grober Schmutz wird entweder trocken zusammengesoben, gekehrt oder aufgesaugt und/oder nass mit Wasser entfernt
- ✓ Zur Reinigung verwenden Sie heißes Trinkwasser und Reinigungsmittel nach den Angaben des Herstellers
- ✓ Spülen Sie mit klarem heißem Wasser nach, um Lebensmittel nicht mit Resten von Reinigungsmittel zu verunreinigen
- ✓ Sofern Sie Oberflächen abtrocknen, verwenden Sie Einwegtrockentücher aus Papier, oder Stofftücher, die Sie täglich und bei Bedarf wechseln. Bedarf besteht dann, wenn diese nass oder verschmutzt sind
- ✓ Dokumentieren Sie die durchgeführten Reinigungen

Küchenbereich	Reinigungshäufigkeit
Türen	wöchentlich
Fußböden	täglich
Waschbecken, Ausgüsse	täglich
Abzugshauben, Filter, Lüftungsgitter	mind. monatlich
Türgriffe, Arbeitstische, Theken	täglich
Arbeitsflächen nach der Verarbeitung von Fleisch, Geflügel, Fisch oder Ei	nach Benutzung
Behälter zur Aufnahme von Lebensmitteln	täglich
Schneidebretter, Arbeitsgeräte, Maschinen	nach Benutzung
Abfallbehälter	täglich
Kühlräume und -einrichtungen	monatlich
Tiefkühlräume und -einrichtungen	vierteljährlich
Toilettenbereich	Reinigungshäufigkeit
Türen, Wände, Fußböden, Toiletten, Waschbecken	täglich
Sozialräume	wöchentlich

## 5. UMKLEIDE



Bei der Gestaltung der Umkleieräume achten Sie darauf, dass Straßen- und Arbeitskleidung getrennt voneinander gelagert werden. Dies können Sie z. B. mit Hilfe von Spinden oder Kleiderhaken umsetzen. Als Lebensmittelunternehmer tragen Sie Sorge dafür, dass genügend Umkleidemöglichkeiten für das Personal zur Verfügung stehen.

Die Umkleieräume sind sauber und ordentlich zu halten. Achten Sie darauf, dass saubere und verschmutzte Arbeitskleidung nicht in Kontakt kommen. Die strikte Trennung von Arbeits- und Straßenkleidung sollte eingehalten werden.

## 6. TOILETTEN



Toiletten müssen in ausreichender Anzahl vorhanden sein und über Wasserspülung und Kanalisationsanschluss verfügen. Seifenspender, hygienische Händetrocknung und Handdesinfektionsmittel sind empfehlenswert. Ebenso die Verwendung von Seifen mit Desinfektionsmittel. Bei der Betriebsgestaltung müssen Sie darauf achten, dass die Toilettenräume NICHT unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln für den späteren Verkauf umgegangen wird (z. B. Küche oder Vorbereitungsraum).

Toilettenräume, inklusive Wände, Böden und Abflüsse, sind sauber zu halten und regelmäßig zu desinfizieren. Abfalleimer sind täglich zu entleeren, diverse Spender (Seife, Handtuch, Desinfektion, Klopapier) sollten Sie täglich kontrollieren und gegebenenfalls auffüllen. Reinigung, Desinfektion und Kontrolle sollten dokumentiert werden.



Detailliertere / weitere Informationen zum Thema finden Sie hier:  
[www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/gastronomie](https://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/gastronomie)



# MOBILE IMBISSE UND VERKAUFSSTÄNDE



Sie arbeiten in oder betreiben einen mobilen Imbissstand oder mobilen Verkaufsstand, in dem Sie Lebensmittel verarbeiten und/oder verkaufen? Als Mitarbeiter oder Betreiber zum Beispiel einer Pommesbude oder eines Marktstandes finden Sie hier einen Überblick branchenspezifischer Informationen zu Anforderungen hinsichtlich der Lebensmittelhygiene.

## 1. BEDIENTHEKE



Bedientheken, die mit einer Kühlvitrine ausgestattet sind, müssen Sie hinsichtlich der Einhaltung der Kühltemperaturen kontrollieren und dokumentieren.

Hier eine kleine Übersicht mit den wichtigsten Lebensmitteln:

Produkt	Max. Kühltemperatur
Butter, Käse und Käsezubereitungen, andere Milcherzeugnisse	+10° C
Frischmilch	+ 8° C
Frisches Fleisch (je nach Fleischsorte unterschiedlich)	+ 7° C
Hühnereier (ab 18. Tag nach Legedatum)	+ 8° C
Roheihaltige Lebensmittel, z. B. Mayonnaise mit Frischei	+ 7° C
Frische Fischerzeugnisse, gekochte Krebs- und Weichtierzeugnisse	in Eis oder + 2° C
Lebende Muscheln	+ 10° C
Speiseeis zur Ausgabe	- 10° C

## 2. FRITTEUSE



Verwenden Sie Frittierfette nicht zu lange, da diese verderben können. Auch entsteht eine erhöhte Brandgefahr der Fette, wenn sie zulange verwendet werden. Halten Sie sich an folgende Grundsätze und überprüfen Sie Ihre Fritteuse täglich (bei Gebrauch) hinsichtlich folgender Punkte:

- ✓ Die Fetttemperatur sollte nicht über 175°C liegen. Zu hohe Temperaturen verursachen eine verstärkte Acrylamidbildung. Eine krebsfördernde Wirkung von Acrylamid kann nicht ausgeschlossen werden
- ✓ Verwenden Sie Frittierfett nicht länger als 20 Betriebsstunden
- ✓ Mischen Sie altes und neues Frittierfett nicht miteinander. Erneuern Sie das Frittierfett stets komplett
- ✓ Wenn Sie Geruchs- oder Geschmacksabweichungen des Fettes feststellen, entsorgen Sie das Fett umgehend
- ✓ Entsorgen Sie Lebensmittelreste in der Fritteuse stets alsbald

## 3. KÜHLLAGER



Beachten Sie folgende Punkte bei der Nutzung sämtlicher Kühleinrichtungen, wie z. B. Kühlräume, Kühlschränke, Kühltruhen und Eisschränke:

- ✓ Lagern Sie Ware in Kühleinrichtungen nicht direkt auf dem Boden
- ✓ Lagern Sie lose Waren in Kisten
- ✓ Kisten in Kühlhäusern dürfen nicht bodengelagert werden
- ✓ Lagern Sie Waren grundsätzlich abgedeckt/verschlossen
- ✓ Lagern Sie Lebensmittel in Glasbehältern im unteren Bereich der Kühlung
- ✓ Kühleinrichtungen sollten leicht zu reinigen und desinfizieren sein
- ✓ Reinigen und desinfizieren Sie Kühlräume monatlich und bei Bedarf, achten Sie besonders auf die Sauberkeit des Verdampfers, der Kühlaggregate und der Fugen
- ✓ Alle Kühlanlagen sind hinsichtlich der Einhaltung der Kühltemperaturen zu kontrollieren und zu dokumentieren

#### 4. PFANNEN UND MESSER

Reinigen Sie Messer, Bretter, Schüsseln, Gabeln, Löffel, Pfannenwender und sonstige Gebrauchsgegenstände nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie auch für diese Reinigung ausschließlich lebensmittelechte Reinigungsmittel, warmes bis heißes Wasser und saubere, trockene (Einweg-)tücher.

#### 5. WASCHBECKEN

Handwaschbecken müssen in ausreichender Zahl, mindestens jedoch eins, und an geeigneten Stellen angebracht sein. Sie müssen mit einer Kalt- und Warmwasserzufuhr in Trinkwasserqualität, Handwaschmitteln und Möglichkeit zur hygienischen Handtrocknung (z. B. Einmalhandtücher, Handtuchrollen) ausgestattet sein.

Waschbecken zum Reinigen von Lebensmitteln müssen zusätzlich vorhanden sein. Diese Waschbecken dürfen nicht zum Händewaschen genutzt werden. Ist eine Trennung aus räumlichen Gründen nicht möglich, kann ein Doppelbecken verwendet werden. Die Verwendung sollte gekennzeichnet werden.



#### 6. REINIGUNG

- ✓ Beginnen Sie mit einer Grobreinigung: grober Schmutz wird entweder trocken zusammengesoben, gekehrt oder aufgesaugt und/oder nass mit Wasser entfernt
- ✓ Zur Reinigung verwenden Sie heißes Trinkwasser und Reinigungsmittel nach den Angaben des Herstellers
- ✓ Spülen Sie mit klarem heißem Wasser nach, um Lebensmittel nicht mit Resten von Reinigungsmittel zu verunreinigen
- ✓ Sofern Sie Oberflächen abtrocknen, verwenden Sie Einwegtrockentücher aus Papier, oder Stofftücher, die Sie täglich und bei Bedarf wechseln. Bedarf besteht dann, wenn diese nass oder verschmutzt sind
- ✓ Dokumentieren Sie die durchgeführten Reinigungen

Küchenbereich	Reinigungshäufigkeit
Türen	wöchentlich
Fußböden	täglich
Waschbecken, Ausgüsse	täglich
Abzugshauben, Filter, Lüftungsgitter	mind. monatlich
Türgriffe, Arbeitstische, Theken	täglich
Arbeitsflächen nach der Verarbeitung von Fleisch, Geflügel, Fisch oder Ei	nach Benutzung
Behälter zur Aufnahme von Lebensmitteln	täglich
Schneidebretter, Arbeitsgeräte, Maschinen	nach Benutzung
Abfallbehälter	täglich
Kühlräume und -einrichtungen	monatlich



# WICHTIGE HINWEISE UND RECHTSGRUNDLAGEN



Die folgenden europäischen Verordnungen sowie die deutschen Gesetze und Verordnungen gelten unmittelbar für alle betroffenen Unternehmen.

## Geltende rechtliche Grundlagen:

- ✔ Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- ✔ Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene
- ✔ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- ✔ Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21.10.2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte)
- ✔ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15.11.2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- ✔ Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- ✔ Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (IfSG)
- ✔ Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV)
- ✔ Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tier-LMHV)
- ✔ Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung – TrinkwV 2001)

## Branchenspezifische Leitlinien:

- ✔ Gastronomie: Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie, 2012, 2. Auflage, DEHOGA Bundesverband, Berlin, ISBN-Nr.: 978-3-936772-43-2
- ✔ ASI-Arbeits-Sicherheits-Informationen: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten, BGN Mannheim

## Checklisten:

Über den folgenden Link finden Sie diverse Checklisten, die Ihnen als pdf-Download zur Verfügung stehen.

🔗 [www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/checklisten](http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/checklisten)

## Schulungsangebote:

Hier gelangen Sie zum Bildungsangebot, welches die IHK Akademie Ihnen im Bereich Gastronomie anbietet.

Schulungen zur Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) nach § 4

🔗 [www.ihkademie-sbh.de](http://www.ihkademie-sbh.de) unter dem Themenbereich Gastronomie.

Details zu den genannten Gesetzen/Leitlinien finden Sie hier:

🔗 [www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/wichtige-rechtsgrundlagen](http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/wichtige-rechtsgrundlagen)





Schwarzwald  
Baar  
Heuberg

Mit freundlicher Genehmigung des

Bayerischen Industrie- und Handelskammertags BIHK e.V. (BIHK e.V.)

Max-Joseph-Straße 2

80333 München

Telefon: 089 5116-0

Telefax: 089 5116-1240

E-Mail: [info@bihk.de](mailto:info@bihk.de)

Ihre Ansprechpartnerin der IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg:

Daniela Hermann

Telefon: 07721 922-136

E-Mail: [hermann@vs.ihk.de](mailto:hermann@vs.ihk.de)

 [www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de](http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de)



IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg | Romäusring 4 | 78050 Villingen-Schwenningen



[info@vs.ihk.de](mailto:info@vs.ihk.de)



[www.ihk-sbh.de](http://www.ihk-sbh.de)



07721 922-0