
A | EINFÜHRUNG

B | LEBENSMITTELHYGIENERECHT

**C | SOZIALE EINRICHTUNGEN UND DIENSTE IM
LEBENSMITTELHYGIENERECHT**

D | MANAGEMENTKONZEPT FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

E | PERSONAL: QUALIFIKATIONEN, QUALIFIZIERUNGEN, REGELUNGEN

F | DAS BETRIFFT DAS GANZE HAUS

G | GEMEINSCHAFTLICHES KOCHEN

H | KÜCHEN DER GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

I | CAFETERIA UND KIOSK

J | FESTE, FEIERN UND AUSFLÜGE

K | SANITÄRRÄUME UND SOZIALBEREICHE FÜR MITARBEITER:INNEN

A | EINFÜHRUNG

A.1	Die Intention der Arbeitsversion der Leitlinie	13
A.1.1	Das Ziel	13
A.1.2	Rechtsgrundlagen – Leitlinie – Betriebliches Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	14
A.1.3	Zwei Schwerpunkte	15
A.1.4	Gewerbe oder private Häuslichkeit?	16
A.1.5	Die besondere Stellung der Nutzer:innen	16
A.1.6	Funktion der Leitlinie in den Managementkonzepten für Lebensmittelsicherheit	17
A.2	Aktualisierungen in der zweiten Auflage	18
A.3	Die Kapitel der Arbeitsversion der Leitlinie	19
A.4	Eine Leitlinie – Kochsituationen und Küchen mit verschiedenen Risiken	20
A.5	Die Systematik in den Kapiteln	21
A.6	In der Vielfalt der sozialen Einrichtungen und Dienste: Für wen ist welches Kapitel relevant?	22

B | LEBENSMITTELHYGIENERECHT

B.1	Die relevanten Rechtsgrundlagen	27
B.1.1	Verordnung (EG) Nr. 178/2002	27
B.1.2	Verordnung (EG) Nr. 852/2004	28
B.1.3	Verordnung (EG) Nr. 853/2004	29
B.1.4	Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnungen	29
B.1.5	EU-Leitfäden und Bekanntmachungen zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit	30
B.1.6	Flexibilisierung der Anforderungen	31
B.1.7	Regelungen in weiteren relevanten Rechtsbereichen	34
B.1.8	Lebensmittelüberwachung	37
B.1.9	Übersicht zu den wichtigsten Rechtsgrundlagen	37
B.2	Anerkannte Leitlinien	38
B.3	Regelungen, Empfehlungen, Merkblätter	39
B.4	Ergänzende Fachliteratur	41

C | SOZIALE EINRICHTUNGEN UND DIENSTE IM LEBENSMITTELHYGIENERECHT

C.1	Soziale Einrichtungen und Dienste als Lebensmittelunternehmen	43
C.1.1	Gewerbe oder private Häuslichkeit?	43
C.1.2	Weisungsgebundene Mitarbeiter:innen und selbstbestimmte Nutzer:innen	44
C.1.3	Endverbraucher:innen und der private häusliche Verbrauch	44
C.1.4	Kontinuierliche Leistungserbringung und Organisationsgrad	46
C.1.5	Die Rolle und Aufgaben des Unternehmers bzw. des Betriebsleiters	47
C.2	Soziale Einrichtungen und Dienste sind Einzelhandelsunternehmen	49
C.3	Verantwortungen und Zuständigkeiten	49
C.3.1	Pflichten der Einrichtungsleitung	49
C.3.2	Verantwortlichkeiten im Rahmen des Verpflegungsangebots	52
C.4	Grenzen des Lebensmittelhygienerechts	53
C.4.1	Privathaushalte	54
C.4.2	Hauswirtschaftliche Dienstleistungen in ambulant betreuten Privathaushalten	55
C.4.3	Kochen gemeinsam mit Nutzer:innen ist differenziert zu betrachten	55
C.4.4	Lebensmittel aus Privathaushalten	56

C.5	Besonders empfindliche Lebenssituationen: Immunschwächen und Immunsuppressionen	57
C.6	Nutzer:innen in existenziellen Lebenssituationen	60

D | MANAGEMENTKONZEPT FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

D.1	Das Managementsystem zur Sicherung der Lebensmittelhygiene	63
D.1.1	Ursachen für gemeldete Erkrankungen – Sicherung der Hygiene in der Gemeinschaftsgastronomie	64
D.1.2	Die Komponenten des Managementsystems	66
D.1.3	Die betriebliche Anpassung	68
D.1.4	Die Kochsituationen und Küchentypen der Arbeitsversion dieser Leitlinie	69
D.1.5	Die Produktionsverfahren in der Arbeitsversion dieser Leitlinie	70
D.2	Basishygiene: gute Hygienepraxis und gute Herstellungspraxis und Prüfpunkte (PPs)	71
D.2.1	Gute Hygienepraxis	72
D.2.2	Gute Herstellungspraxis	80
D.3	HACCP-gestützte Verfahren	103
D.3.1	HACCP – Der Sicherheitsansatz in der Lebensmittelhygiene	104
D.3.2	Entwicklung HACCP-gestützter Maßnahmen zur Eigenkontrolle und kritische Lenkungspunkte (CCPs)	104
D.3.3	Risiken, identifizierte Risikopunkte und Maßnahmen zur Gefahrenminimierung	106
D.3.4	Vorgehensweise in der Umsetzung	108
D.4	Passgenaue Managementkonzepte entwickeln	110

E | PERSONAL: QUALIFIKATIONEN, QUALIFIZIERUNGEN, REGELUNGEN

E.1	Lebensmittelsicherheitskultur	113
E.2	Verantwortungen und Qualifikationen	114
E.2.1	Qualifikationen der Verantwortlichen für das Managementkonzept	114
E.2.2	Qualifikationen der Mitarbeiter:innen	115
E.3	Erstbelehrungen, Schulungen und Arbeitsanweisungen	116
E.3.1	Infektionsschutzgesetz (IfSG)	116
E.3.2	Lebensmittelhygiene-Verordnungen	117
E.3.3	Notwendige Belehrungen und Schulungen	117
E.4	Tätigkeitsverbote und Meldepflicht	120
E.5	Auszubildende, Schüler:innen, Praktikant:innen	120
E.6	Angehörige, bürgerschaftlich Engagierte	121
E.7	Beteiligte Nutzer:innen	122

F | DAS BETRIFFT DAS GANZE HAUS

F.1	Gebäude, Einrichtungen, Geräte und Instandhaltung	125
F.2	Temperaturmessvorrichtungen, Temperaturmessgeräte und Thermometer	129
F.3	Automaten, Wasserspender, Trinkwassersprudler	130
F.4	Lebensmittelkontaktmaterialien	131
F.5	Abfälle	132
F.6	Schädlingsvorsorge	133
F.7	Rückverfolgbarkeit	135
F.8	Notfallvorkehrungen	136
F.9	Betriebsfremdes Personal im Küchenbetrieb	136
F.10	Kontakte in Übergabebereichen	136
F.11	Speisen und Getränke von Angehörigen, Freund:innen und Bekannten	137
F.12	Spenden	137

G | GEMEINSCHAFTLICHES KOCHEN

G.1	Küchen in Wohngemeinschaften, Wohngruppen und Gruppenräumen	142
G.1.1	Wohngemeinschafts-, Wohngruppen- und Gruppenraumküchen in der Sozialen Arbeit	142
G.1.2	Wohngemeinschafts-, Wohngruppen- und Gruppenraumküchen im Lebensmittelhygienerecht	144
G.1.3	Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	146
G.1.4	Anleitungs-, Assistenz- bzw. Begleitpersonen: Verantwortungen, Qualifikationen und Regelungen	152
G.1.5	Gute Hygienepaxis	153
G.1.6	Gute Herstellungspraxis	172
G.1.7	Bewohner:innen/Klient:innen/Gäste mit erhöhtem Infektionsrisiko	198
G.2	Ausbildungs-, Lehr- und Therapieküchen	202
G.2.1	Die Küchen	203
G.2.2	Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	204
G.2.3	Gute Hygienepaxis	207
G.2.4	Gute Herstellungspraxis	219
G.2.5	Teilnehmer:innen mit erhöhtem Infektionsrisiko	234
G.3	Kochen außerhalb von Küchen	235
G.3.1	Die Kochsituationen	236
G.3.2	Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	237
G.3.3	Gute Hygienepaxis	239
G.3.4	Gute Herstellungspraxis	245
G.3.5	Nutzer:innen mit erhöhtem Infektionsrisiko	254

H | KÜCHEN DER GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

H.1	Kleine Küchen	259
H.1.1	Die Küchen	260
H.1.2	Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	260
H.1.3	Gute Hygienepaxis	266
H.1.4	Gute Herstellungspraxis	285
H.1.5	Nutzer:innen mit erhöhtem Infektionsrisiko	314
H.2	Großküchen	317
H.2.1	Großküchen in der Gemeinschaftsgastronomie	318
H.2.2	Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	321
H.2.3	Personal: Verantwortungen und Qualifikationen	326
H.2.4	Gute Hygienepaxis	327
H.2.5	Gute Herstellungspraxis	348
H.2.6	Nutzer:innen mit erhöhtem Infektionsrisiko	370
H.3	Zentralküchen	373
H.3.1	Die Küchen	373
H.3.2	Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	378
H.3.3	Personal: Verantwortungen und Qualifikationen	382
H.3.4	Gute Hygienepaxis	384
H.3.5	Gute Herstellungspraxis	400
H.3.6	Nutzer:innen mit erhöhtem Infektionsrisiko	417
H.4	Verteilerküchen	417
H.4.1	Die Küchen	418
H.4.2	Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	418
H.4.3	Gute Hygienepaxis	423
H.4.4	Gute Herstellungspraxis	433

I | CAFETERIA UND KIOSK

I.1	Aufbau des Kapitels	441
I.2	Anforderungen an das Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	442
I.3	Mitarbeiter:innen: Verantwortungen, Qualifikationen und Regelungen	443
I.4	Gute Hygienepaxis	443
I.4.1	Bauliche Anforderungen und Ausstattung	444
I.4.2	Regeln zur persönlichen Hygiene	451
I.5	Gute Herstellungspraxis	451
I.5.1	Allgemeine Hygieneregeln rund um den Umgang mit Lebensmitteln	451
I.5.2	Regeneration von Speisen	454
I.5.3	Präsentation und Service	454
I.6	Kund:innen mit Allergien und/oder erhöhtem Infektionsrisiko	455

J | FESTE, FEIERN UND AUSFLÜGE

J.1	Feste und Feiern	459
J.1.1	Anforderungen an das Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit	460
J.1.2	Gute Hygienepaxis	460
J.1.3	Gute Herstellungspraxis	464
J.1.4	Nutzer:innen mit Allergien und/oder erhöhtem Infektionsrisiko	468
J.2	Ausflüge	468
J.2.1	Gute Hygienepaxis – Anforderungen an die Ausstattung	468
J.2.2	Gute Herstellungspraxis im Rahmen von Ausflügen	469
J.2.3	Nutzer:innen mit Allergien und/oder erhöhtem Infektionsrisiko	470

K | SANITÄRRÄUME UND SOZIALBEREICHE FÜR MITARBEITER:INNEN

K.1	Bauliche Anforderungen an Sanitärräume und deren Ausstattung	474
K.1.1	Toilettenräume	474
K.1.2	Waschräume	475
K.1.3	Umkleieräume	475
K.2	Sozialräume	476
K.3	Reinigung und Pflege der Räume	477

L | VORLAGEN UNTER WWW.LAMBERTUS.DE/LEBENSMITTELHYGIENE

M | ANHANG UNTER WWW.LAMBERTUS.DE/LEBENSMITTELHYGIENE

Rechtliche Grundlagen	478
Leitlinien, DIN-Normen, Empfehlungen	480
Vertiefende Literatur	484
Verwendete Literatur	487