

# Lebensmittelhygiene

Was Sie bei der Prozesshygiene, dem Lagern und Verarbeiten von Lebensmitteln beachten sollten

## Wareneinkauf/-anlieferung

- auf Frischezustand der Ware achten z.B. tagesfrische Zutaten für Salatteller
- auf sichtbare Hygienemängel achten z.B. Beschädigung der Verpackung, Verschmutzungen, Schädlingsbefall
  - Temperaturkontrollen und Dokumentationen
- Bewertung der Lieferanten (Zufriedenheit mit Produkten)

## Be-/Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln

### Lagerung

- produktspezifische Kühltemperatur einhalten
- Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen: Kontrolle der Temperaturen in Kühlung und TK mit Hilfe eines Thermometers und regelmäßige Dokumentation der gemessenen Temperaturen
- keine gemeinsame Lagerung von offenen und verpackten LM
  - Warentrennung auch im TK-Bereich
- Warentrennung von leicht verderblichen LM und erdhaltigen Rohstoffen wie Obst und Gemüse konsequent einhalten
- Lagerung von zubereiteten Speisen nicht auf dem Boden (in Regalen oder auf Matten in Kühleinrichtung)
  - Einfrier- bzw. Verwendungsdatum deutlich sichtbar auf Verpackung vermerken, sowie Lebensmittelart
- Auftauflüssigkeiten nicht mit anderem LM in Berührung bringen
  - an- oder aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren
  - für LM zum Einfrieren geeignete Gefriermaterialien verwenden

### Be- und Verarbeitung

- Auftauen von tief gefrorenen LM nur unter Kühlbedingungen
- räumliche o. zeitliche (mit Zwischendesinfektion) Trennung von Arbeitsbereichen für bestimmte LM (rohes Geflügel, Fleisch, Fisch, Ei)
  - Vermeidung von Kreuzkontaminationen z.B. Verwendung von separaten Kunststoffbrettern in unterschiedlichen Farben
    - zügige Speisearbeitung bei leichtverderblichen LM

## Speisenausgabe

- Speisen heiß halten bei mindestens 65°C
  - wenn nötig nacherhitzen
  - möglichst nicht länger als 3 Stunden
- komplette Trennung von Geschirrrückgabe und Bereichen der Speisenzubereitung und -ausgabe

## Umgang mit Abfällen

- Abfälle separat in speziellen Behältern mit Deckeln sammeln
  - wenn möglich kühlen
- Behälter regelmäßig leeren und desinfizieren



Sie haben Probleme oder weitere Fragen?

**Landratsamt Vogtlandkreis**  
Dezernat IV  
Lebensmittelüberwachungs- und  
Veterinäramt  
Stephanstraße 9  
08606 Oelsnitz

Tel.: 037421—41 3601  
Fax: 037421—41 43601  
E-Mail: [halamek.carmen@vogtlandkreis.de](mailto:halamek.carmen@vogtlandkreis.de)

### Bilderquellen:

manwalk by pixelio.de

**Stand: September 2011**

## Gastronomie im Vogtland

- *es geht noch besser!*



# Der erste Eindruck zählt

Was Sie bei der Präsentation

Ihrer Gaststätte beachten sollten

# Basishygiene

Was Sie beim verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln beachten sollten

## Außenbereich

- sauberer Fußweg und Parkplatz (regelmäßig entleerte Papierkörbe)
- gepflegte Grünanlage und Blumenkübel
- bauliche Mängel beseitigen und vermeiden (Stolperfallen)
- geputzte Fenster und ansprechende Gardinengestaltung
- intakte Beleuchtung bzw. Leuchtreklame
- aktueller und einladender Schaukasten mit Öffnungszeiten und Speisekarte

### Speisekarte:

- ⇒ überfordernde Karte mit zu vielen Gerichten vermeiden
- ⇒ Zusatzstoffe der Getränke und Speisen vollständig und aktuell kennzeichnen
- ⇒ evtl. spezielle Speisen für Kinder, Senioren und Frauen
- ⇒ Tagesgerichte ausweisen

## Präsentation und Umfeld der Gaststätte

## Innenbereich

- guter baulicher Zustand (kein loser Putz an den Wänden, keine abblätternde Farbe)
- Räume gut gelüftet (nicht kalt), gemütlich ohne Zugluft
- keine Toilettengerüche; kein störender Küchengeruch
  - saubere Spiegel und Bilder (Spinnenweben frei)
  - keine Stoffhandtücher und Seifenstücke (Papierhandtücher/Handtrockner und Seifenspender)
- beheizte Gästetoiletten (warmes Wasser zum Händewaschen)
- saubere Lampen und Deko (entstaubte Kunstblumen)
  - hygienische Sitzkissen/Polsterstühle
  - gepflegte Grünpflanzen (nicht verwelkt)
- stilgerechte Tischwäsche und Servietten verwenden
  - saubere, funktionstüchtige Salz- u. Pfefferstreuer
  - kein angeschlagenes Geschirr oder Vasen
  - ansprechendes sauberes Besteck (ohne Kalkflecken)
  - saubere aktuelle Speisekarte
- Beschäftigungsmöglichkeiten für Kinder (z.B. Spillecke)
  - Senf und Ketchup nur aus Spendern

## Küche

- bei möglichem Einblick in Küche sollte Gast einen guten Eindruck haben
- nicht mit schmutzigem Vorstecker im Gastraum zeigen
- heißes Essen, vorgewärmte Teller
- Salate mit selbst hergestelltem Dressing
- eventuell anonyme Bewertungszettel zum Geschmack der Speisen

## Personal

- freundliches, nicht aufdringliches Auftreten
- saubere, gebügelte Kleidung; geputzte Schuhe
  - gepflegte Fingernägel und Frisur
- Kompetenz bei Fragen zu Speisen und deren Zusatzstoffen
- Gast auch zur Getränkeauswahl Zeit lassen
- Frage nach Zufriedenheit des Gastes und Weiterleitung an Küche/Chef

## Persönliche Hygiene

- Belehrung nach §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz
- Händewaschen: vor Arbeitsbeginn, nach Toilettengang, nach Arbeitspausen, nach Rauchen, nach Bearbeitung von rohem Geflügel (Händedesinfektion), Fleisch, Fisch und Ei
- bei Magen-Darm-Erkrankungen und Fieber Vorgesetzten informieren und zum Arzt gehen
- Tätigkeiten, bei denen man mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, nicht mit offenen Schnitt- und Hautverletzungen ausüben
- Händereinigungs- gegebenenfalls Desinfektionsmittel verwenden
- keinen Schmuck tragen (Ringe, Armbanduhren, künstliche Fingernägel, Ohrringe, Piercings etc.)
- saubere Hygienekleidung

## Reinigung und Desinfektion

- Desinfektion nach gründlicher Reinigung
  - unbedingt Anwendungshinweise auf Desinfektionsmittel beachten (z.B. Einwirkzeit, Nachspülen)
- Erstellen eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes (festgelegte Verantwortlichkeit, Dokumentation)
- regelmäßige Schankanlagenreinigung (auch chemische Reinigung; Dokumentation)

## Schädlingsbekämpfung

- regelmäßige Befallskontrolle
- bei Befall professionelle Hilfe in Anspruch nehmen
- Gazefenster im Küchenbereich (Vermeidung von Fliegen, Wespen)
- Tiere nicht vor oder im Objekt anfüttern