

DIE HYGIENESCHULUNG FÜR DIE MITARBEITER IN DER GASTRONOMIE



DEHOGA
BUNDESVERBAND

Herausgeber

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband)
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
info@dehoga.de
www.dehoga.de

Autoren

Martin Müller, Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. (BVLK), Drolshagen
Dr. Klaus W. Müller, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN), Mannheim
Klaus G. Dörsam, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN), Mannheim
Rechtsanwalt Stephan Büttner, Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband), Berlin

Redaktion und Koordination

Rechtsanwalt Stephan Büttner, Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband), Berlin

Fotos

Jürgen Mädger, Gastronom, Bartholomä
Joachim Schöffler, Karlsruhe
Hakle-Kimberly Deutschland GmbH, Koblenz
Deutscher Brauer-Bund e.V., Berlin

Gestaltung

pantamedia communications GmbH, Berlin

Verlag/Vertrieb

INTERHOGA GmbH
Bornheimer Straße 135-137
53119 Bonn
Fon 0228/82 00 8-0
Fax 0228/36 69 51
bestellungen@interhoga.de
www.interhoga.de
www.dehoga-shop.de

1. Auflage September 2008
ISBN-Nr.: 978-3-936772-39-5

© DEHOGA Bundesverband, Berlin
Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt.

Einleitung	Lebensmittelhygienerecht/Rechtsgrundlagen/Schulungsverpflichtung	2
	– Dokumentationsmuster	3
<hr/>		
Kapitel I	Persönliche Hygiene	4
<hr/>		
Kapitel II	Hygiene-Grundlagen (1)	6
<hr/>		
Kapitel III	Hygiene-Grundlagen (2)	7
<hr/>		
Kapitel IV	Anlieferung und Eigentransport von Lebensmitteln	8
<hr/>		
Kapitel V	Lagerung von Lebensmitteln	10
<hr/>		
Kapitel VI	Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln	11
<hr/>		
Kapitel VII	Speisenausgabe	12
<hr/>		
Kapitel VIII	Anforderungen an leichtverderbliche Lebensmittel	13
<hr/>		
Kapitel IX	Besondere Produktgruppen	14
	– Umgang mit frischem und gefrorenem Fleisch	14
	– Umgang mit Hackfleischerzeugnissen	15
	– Umgang mit frischem und gefrorenem Geflügel	16
	– Umgang mit frischem und gefrorenem Fisch	17
	– Umgang mit rohen Eiern	18
	– Umgang mit aufgeschlagener Sahne und Cremes	19
<hr/>		
Kapitel X	Reinigung und Desinfektion	20
<hr/>		
Kapitel XI	Reinigung von Getränkeschankanlagen	22
<hr/>		
Kapitel XII	Umgang mit Lebensmittelabfällen	24
<hr/>		
Kapitel XIII	Schädlingsbekämpfung	25
<hr/>		

Lebensmittelhygienerecht/ Rechtsgrundlagen/Schulungsverpflichtung

Seit dem 1. Januar 2006 kommt in Europa ein für alle EU-Mitgliedstaaten neues, verbindliches und unmittelbar geltendes Hygienerecht zur Anwendung. Für die Gastronomie ist hier vor allem die Lebensmittelhygieneverordnung (EG) Nr. 852/2004 relevant, die durch die deutsche „Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygieneverordnung – LMHV)“ vom 8. August 2007 ergänzt wird.

Gemäß der Lebensmittelhygieneverordnung (EG) Nr 852/2004 (Anhang II, Kapitel XII) muss der Gastronom „gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, ... in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden“.

Die deutsche Lebensmittelhygieneverordnung schreibt ergänzend vor: „Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die aufgrund einer Schulung ... über ihre jeweilige Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse ... verfügen. Die Fachkenntnisse nach Satz 1 sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen. Bei Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, wird vermutet, dass sie für eine der jeweiligen Ausbildung entsprechende Tätigkeit nach ... der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind und über die erforderlichen Fachkenntnisse über leichtverderbliche Lebensmittel verfügen.“

Die Fachkenntnisse müssen sich grundsätzlich auf folgende „Sachgebiete“ erstrecken:

- Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels.
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels.
- Lebensmittelrecht.
- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung.
- Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit.
- Havarieplan, Krisenmanagement.
- Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels.
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels.
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen.
- Reinigung und Desinfektion.

Jeder Mitarbeiter muss somit regelmäßig über die erforderliche Hygiene arbeitsplatzbezogen informiert/geschult werden. Die Schulung sollte zu Beginn des Arbeitsverhältnisses und danach regelmäßig (z.B. einmal pro Jahr) unter Berücksichtigung der Vortätigkeit und Ausbildung des Mitarbeiters erfolgen.

Die vorliegende Schulungsbroschüre bietet dem Unternehmer eine wertvolle Hilfestellung bei der Durchführung der gesetzlich vorgeschriebenen, betrieblichen Mitarbeiterschulung. Sie kann den Mitarbeitern zum Selbststudium übergeben werden oder auch als Unterlage bei Gruppenschulungen unter Einbeziehung der jeweiligen betrieblichen Besonderheiten dienen.

Die Schulungsbroschüre enthält die wichtigsten Hygieneregeln, die in der betrieblichen Praxis von Bedeutung sind. Durch ihre leicht verständliche Sprache, ihre übersichtliche Darstellung und ihre umfangreiche Bebilderung ist sie eine geeignete Schulungsunterlage für Mitarbeiter unterschiedlicher Qualifikation.



Sie baut auf der für die Gastronomie in Deutschland unverzichtbaren „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“ auf, beschränkt sich jedoch auf die für die Mitarbeiter wichtigsten, betrieblichen Hygienegrundlagen.

Eine gute betriebliche Hygienepraxis ist in der Gastronomie unerlässlich. Gut ausgebildete und geschulte Mitarbeiter sind eine wichtige Voraussetzung dafür, dass im Sinne eines hohen Verbraucherschutzniveaus die Gäste stets sichere und gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel erhalten.