



Leseprobe

Unsere Fachinhalte bieten Ihnen praxisnahe Lösungen, wertvolle Tipps und direkt anwendbares Wissen für Ihre täglichen Herausforderungen.

- ✓ **Praxisnah und sofort umsetzbar:** Entwickelt für Fach- und Führungskräfte, die schnelle und effektive Lösungen benötigen.
- ✓ **Fachwissen aus erster Hand:** Inhalte von erfahrenen Expertinnen und Experten aus der Berufspraxis, die genau wissen, worauf es ankommt.
- ✓ **Immer aktuell und verlässlich:** Basierend auf über 30 Jahren Erfahrung und ständigem Austausch mit der Praxis.

Blättern Sie jetzt durch die Leseprobe und überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und dem Mehrwert unseres Angebots!

Checklisten zur Einhaltung des Lebensmittelhygienerechts

a) Checkliste Anforderungen an die Betriebsstätte

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Sie dürfen dazu nur in Betriebsstätten, die folgenden Anforderungen genügen, hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.

Anforderungen an Betriebsstätten			
	Erfüllt	Nicht erfüllt	Maßnahmen
1. Betriebsstätten müssen so beschaffen sein, dass			
1.1 eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Schimmelbildung, Schmutzansammlung, Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmitteln und Bildung von Kondensflüssigkeit muss auf Oberflächen vermieden werden. Soweit erforderlich, sind auch geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3 geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln herrschen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4 geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen vorhanden sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5 geeignete Vorrichtungen zum Reinigen der Lebensmittel vorhanden sind. Diese müssen vom Handwaschbecken getrennt sein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden.			
2.1 Es müssen in ausreichender Zahl leicht erreichbare Handwaschbecken vorhanden sein, ebenso Toiletten mit Wasserspülung, bei denen eine einwandfreie Ableitung erfolgt. Toiletten müssen mit Handwaschbecken ausgestattet sein und dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 Es muss eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung vorhanden sein. Mechanische Luftströmungen aus einem unreinen zu einem reinen Bereich sind zu vermeiden. Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4 Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5 Betriebsstätten müssen über eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.6 Die Abwasseranlagen müssen für den beabsichtigten Zweck ausreichend und so beschaffen sein, dass es nicht zu einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln kommen kann.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7 Für ausreichende Umkleidemöglichkeiten für das Personal ist, soweit erforderlich, zu sorgen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8 In Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, dürfen keine Reinigungs- und Desinfektionsmittel gelagert sein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

b) Checkliste Anforderungen an die Beförderung von Lebensmittel

Anforderungen an Beförderung von Lebensmittel			
	Erfüllt	Nicht erfüllt	Maßnahmen
1. Lagerung und Beförderung:			
1.1 Vorrichtungen und Behälter zur Lagerung und Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden und so gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Werden zum Transport für Lebensmittel bestimmte Behälter zur Beförderung anderer Waren verwendet, muss sichergestellt sein, dass es dadurch zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kommt. Werden in Behältern neben Lebensmitteln zusätzlich andere Waren befördert oder werden verschiedene Lebensmittel in einem Transportbehälter gleichzeitig befördert, so sind zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung die verschiedenen Ladungsbestandteile erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen. Lebensmittel, die im flüssigen, granulat- oder pulverförmigen Zustand als Massengut befördert werden, müssen in einem speziell für die Lebensmittelbeförderung zugeschnittenen Behälter befördert werden. Dieser muss in ein oder mehreren Sprachen als Beförderungsmittel für Lebensmittel ausgewiesen werden. Behälter, die für die Beförderung anderer Waren oder für die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet werden, sind zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen erforderlichenfalls zu reinigen und zu desinfizieren. Behälter, die zur Beförderung von Lebensmitteln eingesetzt werden, müssen die Lebensmittel auf der notwendigen Temperatur halten und eine Überwachung der Temperatur möglich machen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

c) Checkliste Anforderungen an den Umgang mit Lebensmittel

Anforderungen an den Umgang mit Lebensmittel			
	Erfüllt	Nicht erfüllt	Maßnahmen
1. Lebensmittelabfälle, andere Abfälle, andere Stoffe und Zubereitungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1 müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Nahrungsmitteln umgegangen wird, entfernt werden. Die Lagerung erfolgt in verschließbaren Behältnissen, es sei denn, dass der zuständigen Behörde nachgewiesen werden kann, dass andere Behälterarten oder Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und desinfiziert sein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden. Abfallsammelräume müssen so beschaffen sein und geführt werden, dass sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3 Alle Abfälle müssen nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen sein. Lebensmittel dürfen weder direkt noch indirekt kontaminiert werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

d) Checkliste Anforderungen an die Wasserversorgung

Anforderungen an die Wasserversorgung			
	Erfüllt	Nicht erfüllt	Maßnahmen
1. Es ist genügend Trinkwasser zur Verfügung zu stellen, da dieses möglicherweise nötig ist, um die Lebensmittel vor einer Kontamination zu schützen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Brauchwasser ist durch separate und ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen zu leiten. Eine Verbindung zur Trinkwasserleitung darf nicht bestehen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Wenn aufbereitetes Wasser verarbeitet oder als Zutat verwendet wird, muss es den Trinkwassernormen entsprechen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Eis, welches mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder eine Kontamination der Lebensmittel auslösen kann, muss aus Trinkwasser hergestellt werden. Bei der Kühlung von unzerteilten Fischerzeugnissen darf auch sauberes Wasser verwendet werden. Das Eis muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass eine Kontamination ausgeschlossen werden kann.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Dampf, der unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf keine potenziell gesundheitsgefährdenden oder kontaminationsfähigen Stoffe enthalten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Wenn Lebensmittel in thermisch verschlossenen Behältnissen hitzebehandelt werden, muss sichergestellt werden, dass das nach dem Erhitzen zum Kühlen verwendete Wasser keine Kontaminationsquelle für die Lebensmittel darstellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

e) Checkliste Anforderungen an persönliche Hygiene

Anforderungen an persönliche Hygiene			
	Erfüllt	Nicht erfüllt	Maßnahmen
1. Personalhygiene	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a) Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

f) Checkliste Vorschriften für Lebensmittel

Vorschriften für Lebensmittel			
	Erfüllt	Nicht erfüllt	Maßnahmen
1. Andere Zutaten bzw. Rohstoffe als lebende Tiere oder andere Materialien, die bei der Verarbeitung von Erzeugnissen eingesetzt werden, dürfen nicht akzeptiert werden. Dies gilt, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart kontaminiert sind, dass selbst nach ihrer hygienisch einwandfreien normalen Aussortierung und/oder Vorbehandlung oder Verarbeitung durch den Lebensmittelunternehmer das Endprodukt für den menschlichen Verzehr nicht geeignet wäre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Rohstoffe und alle Zutaten, die als Vorräte gehalten werden, müssen so gelagert werden, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Lebensmittel sind von der Erzeugung an bis zum Vertrieb vor Kontamination zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Es müssen geeignete Verfahren bei der Schädlingsbekämpfung angewendet werden. Außerdem muss dafür Sorge getragen werden, dass Haustiere nicht in Räume, in denen Lebensmittel aufbewahrt oder bearbeitet werden, gelangen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Die Kühlkette darf dabei nicht unterbrochen werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Wenn Lebensmittel kühl vorrätig gehalten oder serviert werden sollen, müssen sie nach Erhitzung bzw. Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur gekühlt werden, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Gefrorene Lebensmittel müssen so aufgetaut werden, dass das Risiko pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Sie müssen bei der Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko darstellt, muss diese abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmaß beschränkt wird.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbare Stoffe, einschließlich Futtermittel, sind entsprechend zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

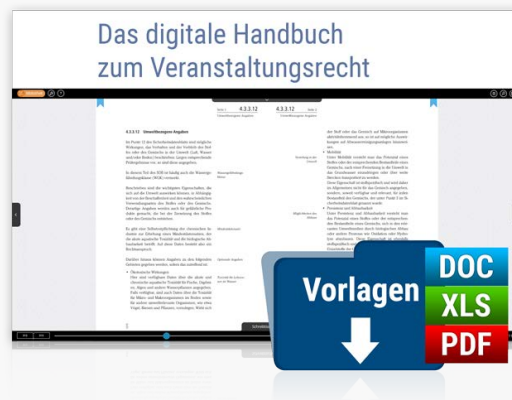
g) Checkliste für das Umfüllen und Verpacken von Lebensmittel

Vorschriften für das Umfüllen und Verpacken von Lebensmittel			
	Erfüllt	Nicht erfüllt	Maßnahmen
1. Materialien für die Umhüllung und Verpackung von Lebensmitteln dürfen in keiner Weise ein Kontaminationsrisiko darstellen. Es muss daher auch entsprechend gelagert werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Umhüllungen und Verpackungen, die für Lebensmittel wieder verwendet werden, müssen leicht zu reinigen und ggf. leicht zu desinfizieren sein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

h) Checkliste für die Wärmebehandlung von Lebensmittel


Vorschriften für die Wärmebehandlung von Lebensmittel			
	Erfüllt	Nicht erfüllt	Maßnahmen
1. Bei jeder Wärmebehandlung zur Verarbeitung eines unverarbeiteten Erzeugnisses oder zur Weiterverarbeitung eines verarbeiteten Erzeugnisses muss jeder Teil des behandelten Erzeugnisses für eine bestimmte Zeit auf eine bestimmte Temperatur erhitzt werden und verhindert werden, dass das Erzeugnis während dieses Prozesses kontaminiert wird.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Damit mit dem angewandten Verfahren die angestrebten Ziele erreicht werden, müssen die Lebensmittelunternehmer regelmäßig die wichtigsten in Betracht kommenden Parameter (insbesondere Temperatur, Druck, Versiegelung und Mikrobiologie) überprüfen, u. a. auch durch die Verwendung automatischer Vorrichtungen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Das Verfahren sollte international anerkannten Normen entsprechen (z. B. Pasteurisierung, Ultraschallbehandlung oder Sterilisierung).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bestelloptionen



Das digitale Handbuch zum Veranstaltungsrecht

Sie haben Fragen zum Produkt oder benötigen Unterstützung bei der Bestellung? Unser Kundenservice ist für Sie da:

 08233 / 381-123 (Mo - Do 7:30 - 17:00 Uhr, Fr 7:30 - 15:00 Uhr)

 service@forum-verlag.com

Oder bestellen Sie bequem über unseren Online-Shop:

[Jetzt bestellen](#)