
LEBENSMITTELKONTROLLE UND DAS GESUNDHEITSAMT: LEITFADEN FÜR DIE VORBEREITUNG AUF EINE KONTROLLE



Diese Liste wurde Ihnen zur Verfügung gestellt von TEMPASCAN <https://tempascan.com/>
dem führenden Anbieter für digitale Temperaturüberwachung und Checklisten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. Persönliche Hygiene.....	1
2. Lebensmittelhygiene.....	1
3. HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points)	1
4. Temperaturkontrollen	2
5. Betriebsstätten und Infrastruktur	2
6. Reinigung und Desinfektion.....	2
7. Abfallmanagement	2
8. Dokumentation und Nachweise.....	3
9. Zusatzanforderungen für spezielle Lebensmittel	3
10. Kennzeichnungspflichten.....	3
11. Brandschutz und Arbeitssicherheit	3
Empfehlung: Proaktive Vorbereitung.....	4

Diese Liste wurde Ihnen zur Verfügung gestellt von TEMPASCAN <https://tempascan.com/>
dem führenden Anbieter für digitale Temperaturüberwachung und Checklisten.

1. PERSÖNLICHE HYGIENE

- **Gesundheitsbelehrung:** Alle Mitarbeitenden müssen eine aktuelle Belehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) vorweisen. Diese muss mindestens alle zwei Jahre aufgefrischt werden.
 - **Arbeitskleidung:** Muss sauber, funktional und nur innerhalb des Betriebs getragen werden.
 - **Erkrankungen:** Mitarbeitende mit ansteckenden Krankheiten oder Symptomen wie Durchfall oder Erbrechen dürfen nicht arbeiten.
 - **Händehygiene:**
 - Häufiges und korrektes Händewaschen (nach Toilettenbesuch, Müllentsorgung, Kontakt mit rohen Lebensmitteln).
 - Verwendung von Desinfektionsmitteln, falls erforderlich.
-

2. LEBENSMITTELHYGIENE

- **Trennung von Roh- und Fertigprodukten:** Strikte Trennung, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
 - **Warenkennzeichnung:**
 - **Allergene:** Alle Speisen und Getränke müssen korrekt auf Allergene gekennzeichnet sein.
 - **Herkunft:** Für Fleisch und Fischprodukte sind Herkunftsnachweise erforderlich.
 - **Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD):** Lebensmittel mit überschrittenem MHD dürfen weder gelagert noch verwendet werden.
-

3. HACCP-KONZEPT (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS)

- **Gefahrenanalyse:** Identifikation von kritischen Kontrollpunkten (z. B. Temperaturen bei der Lagerung oder Zubereitung).
 - **Dokumentation:** Alle Maßnahmen und Kontrollen müssen lückenlos dokumentiert werden.
 - **Kontrollmaßnahmen:** Sofortige Reaktion bei Abweichungen (z. B. Reparatur defekter Kühlgeräte).
 - **Weiterführende Informationen** (Quelle: [IHK Stuttgart --> HACCP – Eigenkontrolle und Dokumentationspflicht](#))
 - [Leitfaden für Schausteller-Betriebe und ortsveränderliche Betriebsstätten](#)
-

Diese Liste wurde Ihnen zur Verfügung gestellt von TEMPASCAN <https://tempascan.com/> dem führenden Anbieter für digitale Temperaturüberwachung und Checklisten.

4. TEMPERATURKONTROLLEN

- **Kühlgeräte:** Regelmäßige Prüfung, ob die Temperaturen im richtigen Bereich liegen:
 - Kühlschränke: Maximal +7 °C.
 - Gefriergeräte: Maximal -18 °C.
 - Warme Speisen: Mindestens +65 °C.
 - **Transport:** Beim Wareneingang muss die Kühlkette geprüft und dokumentiert werden.
-

5. BETRIEBSSTÄTTEN UND INFRASTRUKTUR

- **Bauliche Anforderungen:**
 - Glatte, leicht zu reinigende Wände, Böden und Arbeitsflächen.
 - Trennung von reinen und unreinen Arbeitsbereichen.
 - **Beleuchtung:** Ausreichende und splitterfreie Beleuchtung.
 - **Lüftungssystem:** Regelmäßige Wartung und Reinigung.
 - **Schädlingsbekämpfung:**
 - Köderstationen regelmäßig kontrollieren.
 - Schädlingsfrei-Zertifikat des Schädlingsbekämpfers aufbewahren.
-

6. REINIGUNG UND DESINFEKTION

- **Reinigungspläne:** Müssen schriftlich vorliegen und für alle Mitarbeitende zugänglich sein.
 - **Geräte:** Fritteusen, Öfen, Mikrowellen und Kaffeemaschinen regelmäßig reinigen.
 - **Sanitärräume:** Saubere Toiletten und Waschräume sind Pflicht.
-

7. ABFALLMANAGEMENT

- **Trennung:** Abfälle (Restmüll, Bio, Glas, Verpackungen) müssen strikt getrennt werden.
 - **Lagerung:** Müll darf nicht in der Nähe von Lebensmitteln gelagert werden.
 - **Entsorgung:** Regelmäßige Entleerung der Abfallbehälter, um Geruchsbildung und Schädlingsbefall zu vermeiden.
-

8. DOKUMENTATION UND NACHWEISE

- **Protokolle:**
 - Reinigung und Desinfektion.
 - Temperaturkontrollen.
 - Wareneingangskontrollen.
 - Schulungsnachweise.
 - **Aufbewahrungsfrist:** Alle Nachweise mindestens 2 Jahre archivieren.
-

9. ZUSATZANFORDERUNGEN FÜR SPEZIELLE LEBENSMITTEL

- **Selbst hergestellte Produkte:** Für hausgemachte Speisen (z. B. Saucen, Marmeladen) müssen genaue Rezepte und Herstellungsnachweise vorliegen.
 - **Fisch und Meeresfrüchte:**
 - Sushi oder Rohfisch: Nachweis der Gefrierbehandlung (mindestens -20 °C für 24 Stunden).
 - Muscheln: Herkunftsnachweis und Überprüfung der Frische.
 - **Eier:** Nur pasteurisierte Eier für roh verzehrte Produkte verwenden (z. B. Tiramisu, Mayonnaise).
-

10. KENNZEICHNUNGSPFLICHTEN

- **Speisekarte:** Alle verwendeten Allergene und Zusatzstoffe müssen aufgeführt sein.
 - **Lose Ware:** Für lose Lebensmittel (z. B. in Buffets) müssen Kennzeichnungsschilder vorhanden sein.
 - **Preisauszeichnung:** Vollständige Angaben zu Preisen, inklusive Hinweis auf Zusatzkosten (z. B. Verpackung).
-

11. BRANDSCHUTZ UND ARBEITSSICHERHEIT

- **Brandschutzeinrichtungen:** Feuerlöscher und Brandmelder müssen vorhanden und gewartet sein.
 - **Fluchtwege:** Müssen frei und klar gekennzeichnet sein.
 - **Erste-Hilfe-Kasten:** Vollständig ausgestattet und regelmäßig geprüft.
-

EMPFEHLUNG: PROAKTIVE VORBEREITUNG

1. **Simulierte Kontrollen:** Führen Sie regelmäßig interne Kontrollen durch, als ob das Gesundheitsamt vor Ort wäre.
2. **Digitale Systeme nutzen:** Verwenden Sie Softwarelösungen wie TEMPASCAN zur automatisierten Temperaturüberwachung und Dokumentation <https://tempascan.com/>
3. **Schulungen einplanen:** Mindestens alle 6 Monate eine interne Hygieneschulung organisieren.

Das Kleingedruckte:

Diese Vorlage dient lediglich als Orientierung und ersetzt keine individuelle Beratung oder Prüfung durch Fachstellen. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben ist jeder Betrieb selbst verantwortlich.

Dieses Dokument wurde Ihnen von TEMPASCAN <https://tempascan.com/>, dem führenden Anbieter für digitale Temperaturüberwachung und Checklisten zur Verfügung gestellt.