

# Reinigungsplan:

Mustervorlage des Landratsamtes Weilheim-Schongau

Monat	Schank-anlage	Arbeitsflä-chen/tische	Kühl-schrank Küche	Kühlzelle	Gefrier-haus	Bierküh-lung	Unter-schrift
Tag	14-tägig	täglich	1x wö-chentlich	1x wö-chentlich	1x im Monat	1x wöchentlich	Ausführende Person
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

# REINIGUNGSPLAN

Mustervorlage des Landratsamtes Weilheim-Schongau

Anlage Einrichtung Gerät	Verwendetes Mittel	Konzentration	Temp.	Einwirkzeit	autom. oder manuell	Häufigkeit der Reinigung
Böden	eintragen	z.B. 0,1 Liter auf 1 Liter	z.B. 45°-60°	z.B. 10 min.	manuell	z.B.: 2 x täglich
Wände u. Türen	— " —	— " —	— " —	— " —	— " —	— " —
Arbeitsflächen Arbeitstische	— " —	z.B. 0,2 Liter auf 10 Liter	— " —	— " —	— " —	nach jedem Gebrauch
Lebensmittel- behälter	— " —	autom.	mind. 85° C	Spülmaschine Programm	autom.	Vorreinigung nach jeder Verwendung
Schneidebretter	— " —	z.B. ¼ Liter auf 10 Liter	45° - 60°	5 min.	manuell	nach Gebrauch, anschl. immer desinfizieren
Hackstock	— " —	z.B. trocken			manuell	nach Gebrauch mit sauberer Stockbürste anschl. mit Alkohol desin- fizieren
Allg. Werkzeuge	— " —	autom. Dosierung	mind. 85° C	Spülmaschine Programm	autom.	<b>Achtung:</b> Messer chem. desinfizieren nach Plan
Wurstschneide- maschine	— " —	z.B. 0,1 Liter auf 1 Liter	45° - 60°	5 min.	manuell	nach Gebrauch Abde- ckungen u. Messer entfernen
Abfalleimer	— " —	autom.	autom.	Dampfstrahler	manuell	nach Entleerung
Kühlzelle,-raum	— " —	z.B. 0,5 Liter auf 10 Liter	45° - 60°	10 min.	manuell	1x wöchentlich und nach jeder Verunreinigung
usw.						

# DESINFEKTIONSPLAN

Mustervorlage des Landratsamtes Weilheim-Schongau

Anlage Einrichtung Gerät	Verwendetes Mittel	Konzentration	Temp.	Einwirkzeit	autom. oder manuell	Häufigkeit der Desinfektion
Böden	eintragen	z.B. 0,1 Liter auf 1 Liter	z.B. 45°-60°	z.B. 15 min.	manuell	z.B. 1x wöchentlich
Arbeitsflächen Arbeitstische	— " —	z.B. 0,2 Liter auf 10 Liter	— " —	— " —	— " —	nach Gebrauch
Lebensmittel- behälter	— " —	autom.	mind. 85° C	Spülmaschine Programm	autom.	nach Gebrauch
Schneidebretter	— " —	z.B. ¼ Liter auf 10 Liter	45° - 60°	15 min.	manuell	nach Gebrauch
Hackstock	Alkohol	Alkohol 70 % Pur			manuell	nach Gebrauch
Allg. Werkzeuge	— " —	autom. Dosierung	mind. 85° C	Spülmaschine lt. Programm	autom.	Messer chem. desinfizieren
Kühlzelle,-raum	— " —	z.B. 0,5 Liter auf 10 Liter	45° - 60°	20 min.	manuell	2 x im Monat
usw.						

# Temperaturkontrollliste

Mustervorlage des Landratsamtes Weilheim-Schongau

Monat	Gefriertruhe	Kühlschrank Fleisch	Kühl- schrank Milch	Kühlzelle	Bierkühlung	Sichtkontrolle Schädlingsbe- fall	Unterschrift
<b>Tag</b>	mind. -18° C	+7° C	+7° C	+7° C	+7° C	1x im Monat	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

## Lagerung der Waren

### Bei der Lagerung sind folgende Maßnahmen zu beachten:

Beim Lagern sind die Waren vor gegenseitiger Kontamination zu schützen. Das heißt, die Lagerung von Fleisch, Obst- und Gemüse, Geflügel und Eier in separaten Räumen. Ist dies aufgrund der Betriebsgröße oder baulichen Gegebenheiten nicht möglich, sind im Kühlraum eigene Zonen so festzulegen, dass eine gegenseitige Beeinflussung ausgeschlossen ist (z.B.: Gemüse im unteren Bereich, Fleisch- und Fertiggerichte ordnungsgemäß verpackt im oberen Bereich).

Beim Einräumen in die jeweiligen Lagerräumen ist nach dem Prinzip: „First-in – First-out“ vorzugehen.

Sämtliche Lebensmittel sind in regelmäßigen Abständen auf ihren Zustand zu überprüfen (Ablaufdatum, Verderb, usw.....)

Erfolgt die Lagerkontrolle durch mehrere Personen, wird eine Dokumentation empfohlen bzw. könnten die Kontrolle bereits im Dienstplan festgelegt werden.

**Verdorbene bzw. auszuscheidende Waren sind sofort aus den Lagerräumen zu entfernen.**

**Temperaturen spielen bei der Lagerung eine große Rolle daher folgende Hinweise:**

**Da in der Praxis während der Abtauphase von Kühlanlagen die Temperaturen häufig überschritten werden, sind Thermometer zu verwenden.**

**Auf den Kühleinrichtungen soll die Solltemperatur angeschrieben sein. Die Temperaturen der Kühleinrichtungen sind mit einem Thermometer zu überwachen**

## Schädlingsbekämpfung

### Vorbeugung

*Gemäß Lebensmittelhygieneverordnung, Anhang II, Kapitel I, Nr. 2 c müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so konzipiert, angelegt, gebaut und bemessen sein, dass ein Schutz gegen externe Kontaminationsquellen (z.B.: Ungeziefer) gegeben ist.*

**Hierzu werden folgende Maßnahmen vorgeschlagen:**

1. Betriebsräumlichkeiten müssen in einem einwandfreien Zustand gehalten werden.
2. Bodenabflüsse sind mit Gittern zu versehen.
3. Mauerdurchbrüche sind zu verschließen.
4. Fenster u. Lüftungsöffnungen sind mit Insektengittern zu versehen.
5. Die Türen müssen dicht schließen (automatische Türschließer werden empfohlen).
6. In gefährdeten Gebieten: Auslegen von Ködern oder Vergabe der Kontrolle an ein konzessioniertes Schädlingsbekämpfungsunternehmen.

### Kontrolle auf Ungezieferbefall

Die Räume sind regelmäßig, fallweise auch nachts, auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, um ein Auftreten von Küchenschaben und anderen Insekten feststellen zu können. In Großbetrieben wird vorgeschlagen, die Kontrolle auf Schädlingsbefall zu dokumentieren.

### Meldung an Betriebsleitung

Jeder Auftritt von Schädlingsbefall ist der Betriebsleitung zu melden. Die Bekämpfung ist durch die Betriebsleitung zu veranlassen. Bei intensivem Schädlingsbefall oder bei Auftreten von Küchenschaben ist die Bekämpfung von einer autorisierten Firma durchführen zu lassen.

# Dokumentation der Personalschulung

Mustervorlage des Landratsamtes Weilheim-Schongau

Mit der Unterschrift wird bestätigt, dass die Teilnehmer die vorgetragenen Themen verstanden haben. Die Arbeitsanweisungen sind einzuhalten.

Datum Zeitauf- wand	Themen	Vortragender	Teilnehmer	Unterschrift

## Personalhygiene!

- Aufgrund der sensiblen Tätigkeit achtet das Küchen- sowie das Reinigungspersonal auf eine gute persönliche Hygiene (Haare, Fingernägel usw.)
- *Das Küchenpersonal muss geeignete, saubere hellfarbige, Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung tragen, die das Haar vollständig bedeckt.*
- Bei bestimmten Tätigkeiten, wie Salatwaschen, Aufschlagen von Eiern usw. wird das Tragen von zusätzlicher Schutzkleidung (z.B.: Plastikschrürze, Einweghandschuhe usw.) empfohlen.
- Eine Verunreinigung von Lebensmittel durch an Husten, Niesen, Anhauchen usw. ist zu vermeiden.
- Das Rauchen in der Küche ist verboten.
- Das Personalessen ist am dafür vorgesehenen Tisch einzunehmen.
- Betriebsfremde Personen, ausgenommen befugte Amts Organe, dürfen die Küche nicht betreten.
- Haustiere sind vom Küchenbereich fernzuhalten.
- Topfpflanzen (-kräuter) im Küchenbereich sind verboten.
- Unmittelbar vor Arbeitsbeginn, nach WC-Benutzung sowie nach Schmutzarbeiten sind die Hände einschließlich der Unterarme gründlich mit Seife zu waschen.
- Nach sensiblen Tätigkeiten, wie Aufschlagen von rohen Eiern, Würzen von Geflügel usw., müssen Hände sowie Unterarme desinfiziert werden.
- Das Händewaschen darf nur beim dafür vorgesehenen Handwaschbecken erfolgen.
- Sind beim Handwaschbecken mechanische Armaturen vorhanden, dürfen diese nach dem Händewaschen und – abtrocknen nur mit einem Papierhandtuch betätigt werden. !Schmierinfektion!
- Es ist ausschließlich das Personal-WC zu benutzen, welches ständig in einem sauberen Zustand zu halten ist.
- Bei den Handwaschbecken sind die Seifenspender sowie Einmalhandtuchbehälter regelmäßig nachzufüllen.
- Schlechte Angewohnheiten, wie Kosten mit Finger oder Weiterverarbeiten von auf den Boden gefallenem Lebensmittel, deren Verunreinigung nicht mehr entfernt werden konnte, müssen unterbleiben.

### Schmierinfektion:

Eine Schmierinfektion bedeutet, dass Keime von Gegenständen, Lebensmittel oder durch den Menschen auf andere Lebensmittel übertragen werden.

Salmonellen z. B.: können über nicht gewechselte oder nicht ordnungsgemäß gereinigte Schneidebretter, Messer, Hände, Spüllappen usw. von rohem Geflügel und Eier auf andere, nicht erhitzte, Lebensmittel übertragen werden (z.B.: beim Salatschneiden)

Solche Schmierinfektionen sind die häufigste Ursache für Salmonellenerkrankungen.

- Während der Arbeit sollen weder Schmuck noch Armbanduhren getragen werden.
- Personen mit ansteckenden Krankheiten, Durchfall, Erbrechen usw. dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.
- Offene Wunden sind durch wasserdichte Verbände vollständig abzudecken.
- Durch Reinigungstätigkeiten dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.



# Landratsamt Weilheim-Schongau



## -Verbraucherschutz-

Stainhartstraße 7, 82362 Weilheim i. OB  
eMail: [vetamt-wm@lra-wm.bayern.de](mailto:vetamt-wm@lra-wm.bayern.de) FAX: 0881-681-2599

Bescheinigungen des Arbeitgebers  
über Belehrungen nach § 43 Abs. 4 Satz 1 Infektionsschutzgesetz\*

Betriebsname und -ort des meldenden Betriebes: \_\_\_\_\_

Datum	Unterschrift des Arbeitnehmers	Stempel und Unterschrift des Arbeitgebers

*\*) Vor Aufnahme der Tätigkeit und alle zwei Jahre.*

*\*) Diese Bescheinigung ist vom jeweiligen Arbeitgeber aufzubewahren und verfügbar zu halten.*

### Mustervorlage des Landratsamtes Weilheim-Schongau

Der Arbeitgeber ist verpflichtet, nach § 43 Abs. 4 Satz 1 Infektionsschutzgesetz, die Belehrung alle zwei Jahre zu wiederholen und darüber Aufzeichnungen zu führen.

#### Wer ist davon betroffen?

Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafes oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftspflege tätig sind, sowie Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen (Gewerbsmäßig ist jede gewerbliche, d.h. im Rahmen eines Gewerbes und zu gewerblichen Zwecken vorgenommene Tätigkeit, im Gegensatz zum privaten hauswirtschaftlichen Bereich).

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchbackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen,
- Nahrungshefen

**und** dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen.

#### Welche Vorschriften müssen beachtet werden?

Bei folgenden Erkrankungen besteht ein **gesetzliches Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot**:  
Personen,

- die an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- die an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- die Krankheitserreger wie Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

#### Belehrungspflichten:

Unterschieden werden muss zwischen einer **Erstbelehrung**, die nur benötigt, wer kein Gesundheitszeugnis hat und einer **Belehrung** die alle zwei Jahre durch den Arbeitgeber für alle (einschließlich Aushilfen) erfolgen muss.

#### Erstbelehrung:

Für Personal, das erstmalig vorne genannte Tätigkeiten ausübt, ist eine **Erstbelehrung** vorgeschrieben.

Diese Erstbelehrung hat vor Aufnahme der Tätigkeit **beim Gesundheitsamt oder einem beauftragten niedergelassenen Arzt** zu erfolgen.

#### Belehrung durch den Arbeitgeber:

Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der vorne genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im weiteren alle zwei Jahre über die vorne genannten Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.

**Die Bescheinigungen über die Belehrungen sind an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen.**

Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot begründen, so hat dieser **unverzüglich** die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten. Personen, bei denen die genannten Hinderungsgründe auftreten, sind verpflichtet dies ihrem Arbeitgeber unverzüglich mitzuteilen.

Auskunft über die aktuell beauftragten Ärzte, sowie bei weiteren Fragen erteilt das Gesundheitsamt unter der Telefonnummer 0881-681-1600

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich soweit als möglich gerne zur Verfügung. Ihre Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Weilheim-Schongau. Tel.: 0881-681-1502



## Merkblatt der Lebensmittelüberwachung Weilheim-Schongau zur

### Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Getränken durch Angabe in der Speisekarte

#### Kennzeichnung einzelner Zusatzstoffe (nach § 9 Abs. 1 bis 5 Zusatzstoff-Zulassungs VO -ZZuLV)

durch:

Angabe auf Speise- und Getränkekarten (§ 9 Abs. 6 Nr. 5 u. 6 ZZuLV).

Angaben in Fußnoten möglich, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird (§ 9 Abs. 6 Satz 3 ZZuLV)

#### Merkblatt

Dient der Orientierung bei der Angabe von Zusatzstoffen in Lebensmitteln

In Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe vorhanden (siehe Zutatenverzeichnis oder Lieferschein der Erzeugnisse).	Ihre Angabe als Fußnote auf der Speise- und Getränkekarte:	Ihre Angabe bei dem Namen des Lebensmittels, das diesen Zusatzstoff enthält.
Farbstoff	1 = Mit Farbstoff	<b>1</b>
Konservierungsstoff <b>oder</b> konserviert <b>oder</b> mit Nitritpökelsalz <b>oder</b> mit Nitritpökelsalz und Nitrat	2 = mit Konservierungsstoff, oder konserviert	<b>2</b>
Antioxidationsmittel	3 = Mit Antioxidationsmittel	<b>3</b>
Geschmacksverstärker	4 = Mit Geschmacksverstärker	<b>4</b>
Schwefeldioxid oder geschwefelt	5 = geschwefelt	<b>5</b>
Phosphat	6 = Mit Phosphat	<b>6</b>
Mit Süßungsmittel(n)	7 = Mit Süßungsmittel(n)	<b>7</b>
Enthält eine Phenylalaninquelle	8 = Enthält eine Phenylalaninquelle	<b>8</b>
Eisen-II-gluconat (E 579) <b>oder</b> Eisen-II-lactat (E 585) <b>oder</b> geschwärzt	9 = geschwärzt	<b>9</b>
<b>Zusätzliche Angaben nach dem Lebensmittelrecht</b>		
Mit Koffein Koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk	10 oder K = Mit Koffein	<b>10 oder K</b>
Mit Chinin oder chininhaltiges Erfrischungsgetränk	11 oder C = Mit Chinin	<b>11 oder C</b>
Mit Taurin	12 oder T = Mit Taurin	<b>12 oder T</b>
gentechnisch verändert	13 oder gv = gentechnisch verändert	<b>13 oder gv</b>

#### **Anmerkung:**

*Die Aufzählung der o.g. Kennzeichnungsanforderungen dient der Orientierung und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Etwaige zusätzliche Anforderungen, z.B. aufgrund künftiger Gesetzesänderungen, sind unabhängig von diesem Merkblatt zu beachten.*

*Die Nichtbeachtung dieser gesetzlichen Kennzeichnungsverpflichtungen stellen Ordnungswidrigkeiten, in bestimmten Fällen Straftaten dar.*

*Zur Vermeidung solcher Maßnahmen bitten wir Sie daher in Ihrem und insbesondere im Interesse Ihrer Verbraucher, die erforderlichen Kennzeichnungsangaben einzuhalten.*

*Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich soweit als möglich gerne zur Verfügung.*

*Wir sind für Sie, sofern erforderlich, auch telefonisch zu erreichen unter 0881-681 – 1502*

*Mit freundlichen Grüßen*

*Ihre Lebensmittelüberwachung Weilheim-Schongau*