

## ***18. Forum für den ländlichen Raum***

**Gesund, lecker, regional – Wege zu einer attraktiven  
Gemeinschaftsverpflegung**

PM

### **Anforderungen an gewerbliche Küchen / Essenausgabestellen aus lebensmittelrechtlicher Sicht**

**Ilona Meister**

Dipl.-Lebensmitteltechnologin

Lebensmittelkontrolleurin beim Landkreis Potsdam-Mittelmark

Tel.: 03381/533 274

[lebensmittelueberwachung@potsdam-mittelmark.de](mailto:lebensmittelueberwachung@potsdam-mittelmark.de)

## Agenda

- Vorstellung
- Warum werden an gewerbliche Küchen andere Anforderungen gestellt als an private? – gesetzliche Grundlagen
- Bauliche Anforderungen an gewerbliche Küchen, Unterschiede Vollküche / Ausgabeküche
- Fachliche Anforderungen an den Betrieb gewerblicher Küchen
  - Sachkunde
  - Warenpflege
  - Dokumentation
  - Kennzeichnung
- Weiterführende Informationen
- Fragen??

# Warum werden an gewerbliche Küchen andere Anforderungen gestellt als an private?

## Gesetzliche Grundlagen

*Grundsätzlich für beide Varianten!*

### o EG-Lebensmittel-Basis-VO 178/2002

Art. 3 Def.:

- „Lebensmittelunternehmen“ **alle Unternehmen**, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, **die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen**;
- „Lebensmittelunternehmer“ die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, **dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden**;

### o EG-Lebensmittelhygiene-VO 852/2004

- Art. 3: Die Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass **auf allen** ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen **Hygienevorschriften** dieser Verordnung **erfüllt** sind.
- Art. 4 (2): Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß **Anhang II** sowie etwaige spezielle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu erfüllen.

### o Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

- o §3: Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der ... erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer **nachteiligen Beeinflussung** nicht ausgesetzt sind.

# Warum werden an gewerbliche Küchen andere Anforderungen gestellt als an private?



## Gesetzliche Grundlagen

Das Lebensmittelrecht ist auf **VORSORGE** ausgerichtet (HACCP, Art. 5 VO (EG) 852/2004):

- Gefahren erkennen
- Was können wir tun, um Risiken zu minimieren?
- Maßnahmen bei Grenzwertüberschreitungen
- Betriebliche Eigenkontrollen, Dokumentationen
- (Externe) Audits, Speisenuntersuchungen, Hygienetests
- Rückverfolgbarkeit

### Kinder und Senioren gehören zu den gefährdetsten Verbrauchergruppen!

- Schmackhaftes, gesundes Essen, aber Verzicht auf besondere Lebensmittel
- Berücksichtigung besonderer ernährungsphysiologischer Aspekte

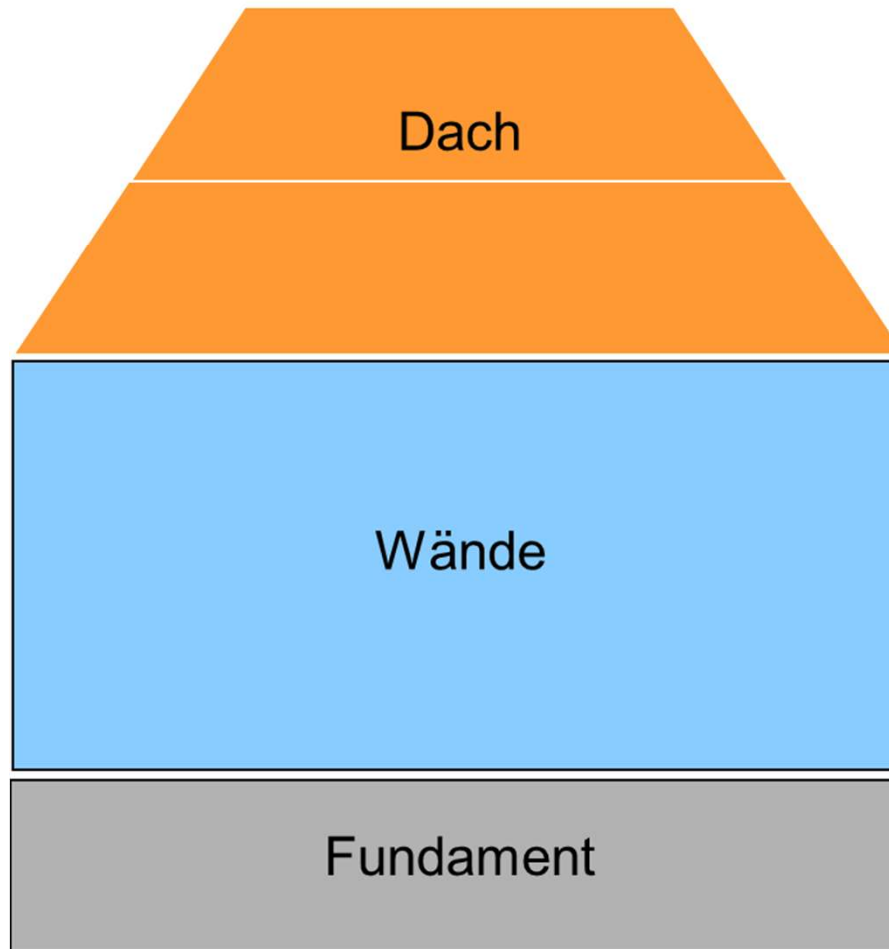
### Risiko in Küche ist höher als Risiko in Essenausgabestelle

- Risiken aus Rohstoffen, falscher Lagerung, mangelhafter Personal- und Arbeitshygiene
- Krankmachende Keimzahlen = keimbelastete LM + Kontamination durch Mensch + günstige Vermehrungstemperaturen + lange Vermehrungszeiten

Krisen-Plan erstellen (Rückrufe, Erkrankungsmeldungen, Beschwerden)

## Behördliche Risikobeurteilung: HACCP und Umsetzung

„Untermann’sches Haus“



**HACCP**  
(spezifisches Hygienekonzept zur Vermeidung von Gesundheitsgefahren)

**GUTE HYGIENEPRAXIS**  
(Reinigung  
Schädlingsbekämpfung  
Personalhygiene, -schulung  
Arbeitshygiene  
Lagertemperatur / Klima  
Konzept / Arbeitsvorgänge)

**Räumliche und technische  
AUSSTATTUNG**

## Bauliche Anforderungen an das Objekt

**Bauantragspflicht prüfen!**

- **Betriebsstätten**, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein
- Müssen so angelegt sein, dass sie sich gut reinigen lassen, dass hygienische Arbeitsgänge möglich sind, Schädlingsvorsorge, Haustiere fernhalten, kein Schimmel, keine Schmutzansammlungen, keine Putz-/Farbrisse, ausreichend Platz
- Ausreichende **Belüftung** und **Beleuchtung**
- **Toiletten** (mit HWB, Warm- und Kaltwasser, Seife, Einmalhandtücher, ausreichend belüftet) und Umkleieräume für das Personal (getrenntes Lagern von Straßen- und Hygienekleidung, Schuhregal), kein direkter Zugang zu Lebensmittelräumen
- Separate Lagerung von **Reinigungs-/Desinfektionsmitteln**, Chemikalien, kindersicher, in Originalverpackung
- Geeignetes **Umfeld** (witterungsgeschützte Anlieferung, hygienische Abfallentsorgung)

## Bauliche Anforderungen an die Küche

Räume, in denen Lebensmittel zubereitet,  
behandelt oder verarbeitet werden

- **Fußböden** müssen glattflächig, nichttoxisch, wasserundurchlässig, abriebfest, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Eine angemessene Ableitung des Abwassers muss möglich sein.
- **Wandflächen** müssen bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen. Sie müssen in Arbeitsbereichen („Spritzhöhe“) zudem wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- **Decken** und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- **Türen** müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.

## Bauliche Anforderungen an die Küche

- **Fenster** müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Sofern sie zum Lüften geöffnet werden sollen, müssen sie mit Insektengittern versehen sein.
- **Flächen** und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abrieb- und korrosionsfestem, nichttoxischem Material bestehen (keine Risse, Riefen, kein unversiegeltes Holz)
- **Handwaschbecken** mit fließendem Warm- und Kaltwasseranschluss und hygienischen Mitteln zum Reinigen und Trocknen der Hände (Seife, Einmalhandtuchspender), das für alle Beschäftigten gut erreichbar ist, in jedem Produktionsraum eines
- Ausreichend dimensionierte **Kühl- und Tiefkühlgeräte**, ggf. untersch. Temperaturen, müssen mit Thermometern ausgestattet sein; Platzbedarf nicht unterschätzen!
- Ausreichend Lagerplatz (Nährmittel, Gewürze, Getränke, Konserven...)



## Bauliche Anforderungen an die Küche

- **Abzugsvorrichtungen** über Gargeräten. Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
- Sofern erforderlich, müssen geeignete Vorrichtungen zum **Waschen von Lebensmitteln** (z.B. Obst und Gemüse) vom Handwaschbecken getrennt angeordnet sein (extra Becken oder Schüssel)

Sofern Obst/Gemüse direkt vom Erzeuger kommt, kann ein separater Vorbereitungsraum notwendig werden!

- Ausreichende **Spülmöglichkeiten für Geschirr**, Ausrüstungen und Gerätschaften mit Warm- und Kaltwasserzufuhr müssen vorhanden sein, manueller oder maschineller Abwasch, je nach Produktionsgröße, ggf. separates Vorspülbecken oder „Topfspüle“. Reinigung der Thermoporte berücksichtigen!  
**Platzbedarf nicht unterschätzen!**
- **Warmhaltevorrichtungen** vor Ort und für den Transport und in der EA, Temperaturüberwachung / -dokumentation
- **Abfalleimer** mit Deckel (nicht mit Hand zu öffnen), Tonnen, Konfiskatkühlung / Stellplatz im Hof

## Unterschiede Vollküche – Ausgabeküche (EA)

- Platzbedarf bei EA geringer (keine Lagerung von Rohstoffen und Zwischenprodukten), daher meist keine separaten Lagerräume, KS nur für Desserts, Milchprodukte, Aufschnitt, keine TK-Möbel, weniger Utensilien/Töpfe
- Wenn Selbstbedienung (Salatbar / Buffet): „Hustenschutz“, Entnahmebesteck, Aufsicht
- Keine Koch-/Gargeräte, Abzugshaube u.U. verzichtbar, wenn Fensterlüftung ausreicht
- Geringere Abwasch-Kapazitäten (nur Geschirr und GN-Behälter)
- Speisereste-Entsorgung meist über Hauptküche (Kat. III, Vertrag mit Entsorger)

### **Nichtbauliche Aspekte:**

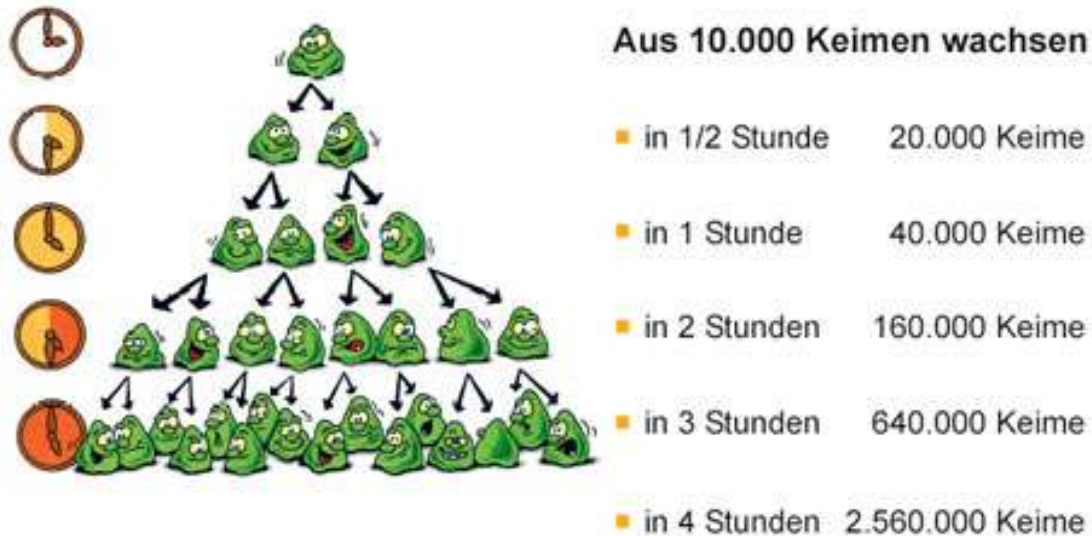
- Umfangreiche Festlegungen / Dokumentationen (HACCP) in Vollküche
- Arbeitszeit & Qualifikation der Ausgabekräfte
- Keine Essensplanung (Rezepte, Kalkulation, Lieferanten) notwendig
- Kennzeichnung nur auslegen, nicht erstellen

## Besonderheiten der Ausgabeküche (EA)

- Logistik: Zeitraum Anlieferung – Ausgabe so knapp wie möglich, Zwischen Abfüllen und Ausgeben max. 3h
- Temperaturkontrolle vor der Ausgabe, mind. 65°C (Festlegungen, was bei Unterschreitungen passiert!)
- Warmhaltevorrichtung rechtzeitig anstellen
- Ggf. Temperaturkontrolle Kühlschrank (Desserts, Aufschnitt...)
- Regelmäßige Kontrolle der Thermometer
- Regelmäßige Kommunikation zwischen Küche und EA (z.B. „Logbuch“: Temperatureinhaltung, Beschwerden, Hinweise)
- Tellerrückgabe mit Abfalleimer einrichten, Kinder sollen Küche nicht betreten, vzw. Resteeimer in separater Farbe
- Speisereste werden nicht wiederverwendet
- Speisereste sollen nicht über Nacht in der EA stehen (Schädlingsgefahr),

## Sachkunde / Anforderungen an das Personal

- Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen **ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit** halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
- Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt werden, die auf Grund einer Schulung über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende **Fachkenntnisse** (§4 & Anl. 1 LMHV) verfügen. Diese sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen.
- Personen müssen entsprechend ihrer Tätigkeit zu Themen der LMH geschult werden (jährl.), extern oder intern
- Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann (insb. Gastroenteritis), dürfen nicht mit der LM-Herstellung betraut sein und müssen dieses ihrem Arbeitgeber melden (IfSG).
- Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt („Gesundheitspass“), Folgebelehrungen bei Arbeitgeberwechsel oder mind. alle 2 Jahre
- **Grundkenntnisse über mikrobiologische Vorgänge sind Voraussetzung für das Verständnis der Hygiene-Forderungen!**



Quelle: [http://www.susanne-reidelbach.de/pics/hygiene\\_7.jpg](http://www.susanne-reidelbach.de/pics/hygiene_7.jpg)

Vermehrungsrate abhängig von

- Art des Lebensmittels
- Temperatur
- Wasserverfügbarkeit (hoher Zucker- oder Salzgehalt)
- saurem / basischem Milieu
- enthaltenen Konservierungsstoffen

- manche Keime können auch unter Kühlschrankbedingungen wachsen
- Erhitzen verringert Keimvermehrung in Abhängigkeit vom Temperatur-Zeit-Regime
- Gefrieren stoppt Keimvermehrung, tötet enthaltene Keime jedoch nicht ab, d.h. weiteres Wachstum nach dem Auftauen
- Bakterientoxine (Gifte) widerstehen sogar dem Erhitzungsprozess

## LEBENSMITTEL THERMOMETER

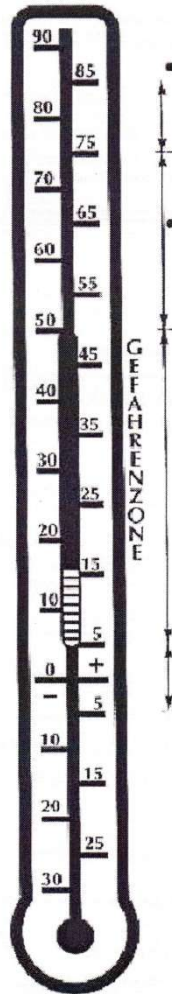
LEBENSMITTEL –  
THERMOMETER  
°C

22 °C Raumtemperatur

18 bis 4°C: kühl lagern

4 bis -18 °C:  
gekühlt lagern  
(Ausnahme: Milch 6 °C)

ab - 18°C:  
Tiefkühltemperaturen



→ heiße Bereitstellung (von Suppen, Saucen, Fleisch etc.) zwischen 75°C und 82°C
→ Bakteriologisches Wachstum vereinzelt möglich
→ Bakterienverdoppelung alle 20 Minuten bei 37°C
→ Bakterienverdoppelung ca. alle 40-120 Minuten bei 25 °C
→ Vermehrungsgeschwindigkeit herabgesetzt ab 5°C
→ Ab - 5°C keine Bakterienvermehrung mehr; jedoch noch Schimmelwachstum, das jedoch ab - 18°C erliegt

TEMPERATUREN BEACHTEN

- zügiges Abkühlen gegarter Speisen im Kühlschrank
- riskanten Temperaturbereich (10-65°C) schnell durchschreiten!
- Auftauen im Kühlschrank
- einmal aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren
- leicht verderbliche Speisen nur bedarfsangepasst aus der Kühlung holen
- beim Wiedererhitzen möglichst durchgaren, nicht lauwarm bevorraten
- nur erforderliche Mengen zur Abgabe heiß halten, > 65°C, max. 3h
- Kühltemperaturen gemäß Herstellerangaben
- Kühlschrank > 7°C, TK < -18°C (Kontrolle!)
- kurzfristig darf während der Verarbeitung von den Temperaturen abgewichen werden

## Hygienisches Arbeiten in der Küche / Warenpflege

- Wareneingang / Anlieferung (Lieferanten, Eingangskontrolle, Verräumen)
- Separate Lagerung von Rohstoffen/ Zutaten, Zwischenerzeugnissen und fertigen Speisenkomponenten
- Einhaltung der Kühlkette!
- Hygienisches Arbeiten, insbesondere bei der Verwendung roher tierischer Bestandteile (Händewaschen, Utensilien wechseln, Arbeitstisch desinfizieren) und erdhaltigen Gemüses
- Getrennte Wege, rein-unrein
- Vermeidung von Kontaminationen: LM verpacken, Speisen abdecken, Gefäße nicht auf den Boden stellen
- Abfüllen, Kommissionieren, Ausliefern
- Händereinigung vor Arbeitsbeginn, nach WC-Besuch / Raucherpause, nach unreinen Arbeiten (z.B. erdhaltiges Gemüse)
- Arbeitshygiene: Lappen sind Keim-Quelle!
- Abfall-Hygiene: Mülleimer tgl. leeren, reinigen

## Wichtig zu wissen: **Zulassungspflicht** nach VO (EG) 853/2004

- Betriebe, die rohe tierische Erzeugnisse verarbeiten und Erzeugnisse an andere Betriebe abgeben
- „andere Betriebe“ = Ausgabekräfte unterstehen nicht dem eigenen Betrieb (Weisungsbefugnis)
- Ausnahme: nicht mehr als 1/3 der Produktion abgegeben, unter 100 km Radius

Dann gilt:

- Antrag an Zulassungsbehörde
- **Unterlagen bereitstellen** Betriebsdaten, Nachweise der Zuverlässigkeit, Betriebsplan einschließlich eines Maschinenaufstellplanes mit eingezeichneten Personalwegen und Warenfluss, Leitungsnetz- und Zapfstellenplan, Nachweise über Schädlingsüberwachung, Abfallentsorgung, R/D-Pläne, Hygienemanagement/HACCP, Schulungspläne, ...)
- Strengere Anforderungen an Bau und System
- Vergabe Zulassungsnummer, gebührenpflichtig, Eintrag in BLtU-Datenbank



## Eigenkontrollen / Dokumentationen

- Warenanlieferung (Zustand, Frische, Temp.)
- Liefernachweise (**Rückverfolgbarkeit**)
- **Temperaturen** der Kühlgeräte, TK, Heißhaltung, Spülmaschine
- Reinigung (Festlegungen, Durchführung, Kontrolle)
- Schulung (s.o.)
- Schädlingsüberwachung (risikoorientierte Beköderung, Kontrolle)
- Entsorgungsnachweise
- Ggf. Ergebnisse der mikrobiologischen Produkt- / Hygienekontrollen
- **Rückstellproben** (nur Vollküche, freiwillig)

Für die Art und Weise der Dokumentationen gibt es keine festen Vorgaben. Wichtig: vollständig, nachvollziehbar, plausibel!

**Dokumentationen sind betriebliche Absicherung im Beschwerdefall!**

## Kennzeichnung bei der Speisenausgabe

- Speisepläne müssen **Allergene** und **Zusatzstoffe** ausweisen (Fußnoten & Legende, „Kladde“)
- Zum Zeitpunkt der Bestellung verfügbar, bei Änderungen der Speisen anpassen
- **Wichtig: Angaben müssen verlässlich = zutreffend sein!**
- Für jedes Gericht müssen die Zutatenverzeichnisse der eingesetzten Zutaten durchgesehen werden
- Salat-, / Kuchen-, Dessertbuffet nicht vergessen
- Angaben vom Backwaren-Lieferanten einfordern
- Je mehr Lieferanten, desto umfangreicher kann das werden

Erfragen Sie ggf. weitere Publikationen zum Thema Allergen-/Zusatzstoff-Kennzeichnung bei Ihrer Überwachungsbehörde!

## Um welche Allergene geht es? I

<i>Getreideprodukte (Glutenhaltig)</i>	<b>Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc. Ausgenommen Glukosesirup auf Weizen- und Gerstenbasis
<i>Fisch</i>	alle Süß- und Salzwasserfischarten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen etc.
<i>Krebstiere</i>	Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten und sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse
<i>Schwefeldioxide und Sulfite</i>	in Softdrinks, Bier, (Obst)Wein, Essig, Trockenfrüchten in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid
<i>Sellerie</i>	Sowohl Knolle als auch Staude müssen deklariert werden, egal in welchem Aggregatzustand. Als Gewürz in Fertiggerichten
<i>Milch und Laktose</i>	in Dressings, Ketchup, Saucen, Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und /oder Laktose vorkommt, also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen. Ausgenommen sind Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten und Lactit
<i>Sesamsamen</i>	im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus

## Um welche Allergene geht es? II

<i>Nüsse</i>	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse / Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- / Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.
<i>Erdnüsse</i>	alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und –Butter; in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen etc.
<i>Eier</i>	als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin; in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich generell in allen Eier-Speisen
<i>Lupinen</i>	Lupinensamen, -mehl, -milch, Tofu und Konzentrat, z.B. in Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen
<i>Senf</i>	sowohl Senfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc.
<i>Soja</i>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, z.B. Miso, Sojasauce, -öl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Saucen, Dressings. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl und -Fett.
<i>Weichtiere</i>	Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere enthalten sind, z.B. Gewürzmischungen, Saucen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten.

## Um welche Zusatzstoffe geht es?

Zusatzstoffe haben eine technologische Wirkung im Endprodukt. Nicht alle Zusatzstoffe sind kennzeichnungspflichtig

- „mit Farbstoff“

*Zusätzliche Angabe bei bestimmten Lebensmittelfarbstoffe:*

- Tartrazin (E 102)
- Chinolingelb (E 104)
- Gelborange S (E 110)
- Azorubin (E 122)
- Cochenillerot A (E 124)
- Allurarot AC (E 129)

*„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“*

Bereits beim Einkauf auf keine/ wenige deklarationspflichtige Zusatzstoffe achten!

- „mit Konservierungsstoff“ oder "konserviert";
- „mit Antioxidationsmittel“,
- „mit Geschmacksverstärker“,
- „geschwefelt“, bei >10 mg/kg oder mg/l Schwefeldioxid
- „mit Phosphat“
- „mit Süßungsmittel" bzw. „mit Süßungsmitteln“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung.

*Aufzählung nicht abschließend*

# Anforderungen an gewerbliche Küchen / Essenausgabestellen aus lebensmittelrechtlicher Sicht

PM

## Weiterführende Informationen

- DEHOGA-Leitlinie

<https://www.dehoga-shop.de/Hygiene/Hygiene-Leitlinie-fuer-die-Gastronomie.html>

- Bundesinstitut für Risikobewertung: Sicher verpflegt in Gemeinschaftseinrichtungen

[https://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2011/44/sicher\\_verpflegt\\_in\\_gemeinschaftseinrichtungen-128181.html](https://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2011/44/sicher_verpflegt_in_gemeinschaftseinrichtungen-128181.html)

- DIN - <https://www.beuth.de>

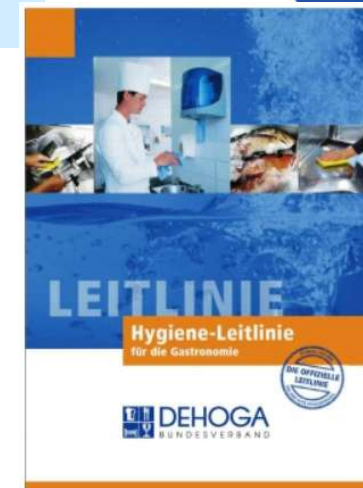
DIN 10506:2011, Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung

DIN 10508, Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel

DIN 10514, Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung

DIN 10526, Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung

- „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird. Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen“, herausgegeben von Deutscher Caritasverband e.V. und Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e.V. ISBN 978-3-7841-1788-1



## Weiterführende Informationen

### Internetseiten

- des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft BMEL

[https://www.bmel.de/DE/Startseite/startseite\\_node.html](https://www.bmel.de/DE/Startseite/startseite_node.html)

- des Bundesamtes für Verbraucherschutz und  
Lebensmittelsicherheit (BVL)

[https://www.bvl.bund.de/DE/Home/homepage\\_node.html](https://www.bvl.bund.de/DE/Home/homepage_node.html)

- des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft (BZL)

[https://www.ble.de/DE/BZL/bzl\\_node.html](https://www.ble.de/DE/BZL/bzl_node.html) ehemals AID

- des Bundeszentrums für Ernährung

<https://www.bzfe.de/>

Mit dem BLE-Medienservice

<https://ble-medienservice.de/>

Zahlreiche Merkblätter der Überwachungsbehörden....

**Vielen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit!**



**Fragen ???**

**...beantworte ich auch gern in der Diskussionsrunde**

*Diese Ausführungen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit! Andere Rechtsgebiete werden nicht berührt.*

*Die Auslegung der gesetzlichen Vorgaben kann ggf. in einzelnen Punkten abweichen (Begründung!). Die konkrete Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben ist ggf. von **Einzelfallentscheidungen** abhängig!*