

Erläuterungen zum Einstufungsbogen „Pilotprojekt - Smiley“ für Speisegaststätten

II Verhalten des Lebensmittelunternehmers		
Beurteilungsmerkmale	Einstufungskriterien	Erläuterungen
1. Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen	Beurteilung der 1. Kennzeichnung der Lebensmittel	Beurteilt werden soll die Einhaltung der kennzeichnungsrechtlichen Vorschriften, soweit dieses während der Betriebskontrolle möglich ist, z. B. Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Speisekarten oder in Aushängen.
2. Rückverfolgbarkeit	Beurteilung der 1. Funktionstüchtigkeit der eingerichteten Rückverfolgbarkeitssysteme	Das Rückverfolgbarkeitssystem soll der Betriebsgröße und –art angemessen, funktionsfähig und nachvollziehbar sein. <ul style="list-style-type: none"> • Die Herkunft der im Betrieb befindlichen Lebensmittel soll eindeutig ermittelt werden können. (Lieferscheine)
3. Mitarbeiterschulungen	Beurteilung der 1. Inhalte und Intervalle der Schulungen nach Anhang II Kapitel XII der VO (EG) Nr. 852/2004 2. Belehrungen nach § 43 IfSG	Die Schulungen sollen regelmäßig, mindestens einmal pro Jahr stattfinden und alle Mitarbeiter des Betriebes, die mit Lebensmitteln umgehen, erreichen. Die Schulungsinhalte sollen sich an den Produkten und dem jeweiligen Produktisiko orientieren. Die Dokumentation soll umfassen: <ul style="list-style-type: none"> • Schulungsverantwortlicher • Inhalte der Schulung (Hygieneschulung, IfSG) • Schulungszeitpunkt (Datum, Uhrzeit von ... bis) • Teilnehmer (Z. B. Unterschriftenliste) • ggf. Schulungsmaterial

III Betriebliches Eigenkontrollsystem

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Erläuterungen
1. HACCP-Verfahren (Temperaturerhaltung Erhitzung)	Beurteilung der HACCP gestützten Maßnahmen <ol style="list-style-type: none"> 1. Beurteilung produktspezifischer HACCP- Konzepte (Beschreibung und schematische Darstellung der betriebsspezifischen Tätigkeitsprofile mit Gefahrenanalyse nach der Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in der Gastronomie (siehe S. 31 der Leitlinie)) 2. Erfassung von kritischen Kontrollpunkten, z. B. Erhitzungstemperaturen Ausgabetemperaturen oder Ausgabezeiten 	Die Dokumente sollen der Betriebsgröße und –art angemessen und plausibel sein. Die Sicherheit der produzierten Lebensmittel soll sich aus den Dokumenten ableiten lassen. In die Beurteilung können z. B. einfließen: <ul style="list-style-type: none"> • Regelmäßige Erstellung bzw. regelmäßiges Ausfüllen der Dokumente • Anpassung der Maßnahmen bei Änderungen im Betriebsablauf bzw. bei den Produkten • Definitive Sollvorgaben • Maßnahmen bei Abweichungen von den Sollvorgaben • Zuständigkeiten
2. Wareneingangskontrolle / Beschaffenheit der Lebensmittel	Beurteilung der <ol style="list-style-type: none"> 1. Wareneingangskontrolle nach der Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in der Gastronomie (siehe S. 18 der Leitlinie) 2. Dokumentation 	Aus den Dokumentationen soll sich ergeben, auf welche Weise sich der Lebensmittelunternehmer über die Verkehrsfähigkeit der von ihm produzierten Lebensmittel überzeugt. In die Beurteilung können z. B. einfließen: <ul style="list-style-type: none"> • stichprobenartige Sichtkontrolle des Lieferantensfahrzeugs auf Verschmutzung oder Mängel in der Ausstattung des Laderaumes (einschließlich stichprobenartige Temperaturkontrolle des Kühlfahrzeuges, z.B. Kontrolle der Temperatureaufzeichnungen des Laderaumes) • Frischezustand der Waren bei Anlieferung einschließlich Sichtkontrolle auf Schädlingsbefall, Schimmelbildung, Verderbniserscheinung oder Fremdkörper • Kontrolle auf Beschädigung der Verpackung, unrichtige und unvollständige Kennzeichnung der Ware, insbesondere fehlende Angaben zum MHD (VD) • Erfassung der Temperaturen kühl- und tiefkühlpflichtiger Lebensmittel • Maßnahmen bei Abweichungen • Organoleptische Untersuchungen der Ausgangsprodukte vor Weiterverarbeitung • ggf. Aufbewahrung von Rückstellproben
3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	Beurteilung der <ol style="list-style-type: none"> 1. Qualität der Einhaltung der Kühltemperaturen und der Kühlkette bei kühlpflichtigen Lebensmitteln 2. Überprüfung der Temperaturen und Temperaturmessgeräte 3. Dokumentation 	Aus der Dokumentation soll sich ergeben, ob und in welchen Abständen der Betrieb die Überwachung der Kühltemperaturen vornimmt. In die Beurteilung können z. B. einfließen: <ul style="list-style-type: none"> • Eindeutige, rechtskonforme Vorgaben der Kühltemperaturen gemäß der Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in der Gastronomie (siehe S. 20 der Leitlinie) • Erfassung aller Kühleinrichtungen • Messintervalle (Zeitabstände für Temperaturkontrolle festlegen) • frische Produkte und zubereitete Speisen sind nach der Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in der Gastronomie einzufrieren (siehe S. 21 der Leitlinie) • Maßnahmen bei Abweichungen • Zuständigkeiten

IV Hygienemanagement

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Erläuterungen
<p>1. Räume Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)</p>	<p>Beurteilung der</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. baulichen Beschaffenheit und Instandhaltung der Räume einschließlich Instandhaltung der Ausrüstungen (1.1-1.4): <ul style="list-style-type: none"> - Produktionsräume (Wände/Fenster/Türen; Böden/Abflüsse; Decken; Arbeitsfläche; Einrichtung und Geräte; Dunstabzugshaube; Beleuchtung; Be- und Entlüftung; Waschbecken) - Lagereinrichtungen ohne Kühlung (Wände/Fenster/Türen; Böden; Decken; Arbeitsfläche; Einrichtungen und Geräte; Beleuchtung; Be- und Entlüftung) - Kühleinrichtungen (Allgemeinzustand der Kühleinrichtungen; Türdichtung; Verdampfer; Einrichtung zur Lagerung; Beleuchtung) - Abgabe- und Verkaufsbereich (Wände/Fenster/Türen; Böden/Abflüsse; Decken; Arbeitsfläche; Einrichtungen und Geräte incl. Kühleinrichtung; Beleuchtung) 	<p>Die bauliche Beschaffenheit des Betriebes soll für die einzelnen Bereiche zusammengefasst bewertet werden. Das bedeutet, dass z. B. für mehrere im Betrieb vorhandene Kühleinrichtungen eine gemeinsame Einstufung erstellt wird. In die Beurteilung können z. B. einfließen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Im Betrieb festgestellte Schäden • Zeitnahe Abstellung der Mängel • Unmittelbares oder mittelbares Risiko für die Verbrauchergesundheit <ul style="list-style-type: none"> ○ Mängel befinden sich in Bereichen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird ○ Mängel befinden sich in Produkt führenden Teilen von Maschinen ○ Mängel befinden sich in Bereichen, die aus mikrobiologischer Sicht besonders sensibel sind • Eignung und Funktionstüchtigkeit von Einrichtungen (z. B. Handwaschbecken, Dunstabzug, Messeinrichtungen)
<p>1. Räume Hygienische Beschaffenheit</p>	<p>Beurteilung der</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sauberkeit der Räume (1.1-1.4) und der Ausrüstungen (Einrichtungen, Geräte) <ul style="list-style-type: none"> - Produktionsräume (Wände/Fenster/Türen; Böden/Abflüsse; Decken; Arbeitsfläche; Einrichtung und Geräte; Dunstabzugshaube; Beleuchtung; Be- und Entlüftung; Waschbecken) - Lagereinrichtungen ohne Kühlung (Wände/Fenster/Türen; Böden; Decken; Arbeitsfläche; Einrichtungen und Geräte; Beleuchtung; Be- und Entlüftung) - Kühleinrichtungen (Allgemeinzustand der Kühleinrichtungen; Türdichtung; Verdampfer; Einrichtung zur Lagerung; Beleuchtung) - Abgabe- und Verkaufsbereich (Wände/Fenster/Türen; Böden/Abflüsse; Decken; Arbeitsfläche; Einrichtungen und Geräte incl. Kühleinrichtung; Beleuchtung) 	<p>Die hygienische Beschaffenheit des Betriebes soll für die einzelnen Bereiche zusammengefasst bewertet werden. Das bedeutet, dass z. B. für mehrere im Betrieb vorhandene Kühleinrichtungen eine gemeinsame Einstufung erstellt wird. In die Beurteilung können z. B. einfließen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Im Betrieb festgestellte Verschmutzungen • Unmittelbares oder mittelbares Risiko für die Verbrauchergesundheit <ul style="list-style-type: none"> ○ Mängel befinden sich in Bereichen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird ○ Mängel befinden sich in Produkt führenden Teilen von Maschinen ○ Mängel befinden sich in Bereichen, die aus mikrobiologischer Sicht besonders sensibel sind • Umsetzung des Hygieneplans • Vorhandensein unbrauchbarer / betriebsfremder Gegenstände

IV Hygienemanagement

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Erläuterungen
2. Reinigung und Desinfektion (R+D)	Beurteilung des Hygieneplans und seiner Umsetzung <ol style="list-style-type: none"> 1. Effektivität der Reinigung (Mittel, Intervall; Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle) 2. Effektivität der Desinfektion (Mittel, Intervall, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle) 3. Dokumentation 	In einem Lebensmittelbetrieb sollte ein Hygieneplan entsprechend der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie vorhanden sein. (siehe S. 15 der Leitlinie) In die Beurteilung können z. B. einfließen: <ul style="list-style-type: none"> • Berücksichtigung aller Betriebsteile • Eindeutige und nachvollziehbare Festlegung der Hygienemaßnahmen (z. B. Zeitvorgaben, Intervalle, Dosierungen) • Zuständigkeiten • Eignung der verwendeten Mittel • Eignung und Zustand der verwendeten Gerätschaften • Optische oder mikrobiologische Kontrolle des Desinfektionserfolges
3. Personalhygiene	Beurteilung der <ol style="list-style-type: none"> 1. Arbeits- bzw. Schutzkleidung 2. Sanitäten Einrichtungen 3. Sozialräume / Umkleibereiche 4. Hygieneverhalten Mitarbeiter 	Die Mitarbeiter sollen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit vorweisen. Beurteilt werden können z. B. : <ul style="list-style-type: none"> • Verfahrensanweisungen zur Personalhygiene • Eignung, Vollständigkeit und Zustand der Arbeits- bzw. Schutzkleidung <ul style="list-style-type: none"> ○ Sauberkeit ○ Vorhandensein von Ersatzschutzkleidung ○ Regelmäßiger Wechsel ○ Umschließung der Privatkleidung • Baulicher Zustand, Ausrüstung, Sauberkeit der sanitären Einrichtungen für die Mitarbeiter • Baulicher Zustand, Ausrüstung und Sauberkeit der Sozialräume und Umkleibereiche • Hygieneverhalten der Mitarbeiter <ul style="list-style-type: none"> ○ Händehygiene ○ Essen, Trinken, Rauchen in Lebensmittelbereichen ○ Einhaltung der Meldeverpflichtung bei Erkrankungen <p>siehe S. 29 der Leitlinie</p>
4. Produktionshygiene	Beurteilung <ol style="list-style-type: none"> 1. des Schutzes vor nachteiliger Beeinflussung auf allen Stufen der Produktion (Organisation der Arbeitsabläufe betreffend der Produktionsräume / Lagereinrichtungen ohne Kühlung / Kühleinrichtungen / Abgabe-/Verkaufsbereich) 2. des Schutzes vor nachteiliger Beeinflussung bei der Abfallbeseitigung - Umfeldhygiene 3. ggf. der Nachweise über die Entsorgung von Abfällen oder tierischen Nebenprodukten 	Lebensmittel sollen auf allen Produktionsstufen vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden. In die Beurteilung können z. B. einfließen: <ul style="list-style-type: none"> • Zeitliche oder räumliche Trennung der Bearbeitung von Lebensmitteln, die sich gegenseitig nachteilig beeinflussen können • Getrennte Lagerung von Lebensmitteln, die sich gegenseitig nachteilig beeinflussen können • Schutz vor Kontaminationen z. B. durch Reinigungs- und Desinfektionschemikalien • Schutz abgabefertiger Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung durch den Kunden („Hustenschutz“) • Schutz vor Kontamination bei der Entsorgung von Abfällen oder tierischen Nebenprodukten • Zustand der an die Betriebsräume angrenzenden Räume und Flächen • ggf. Nachweise über die Entsorgung von Abfällen oder tierischen Nebenprodukten

IV Hygienemanagement

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Erläuterungen
5. Schädlingsbekämpfung	Beurteilung der <ol style="list-style-type: none"> 1. Effektivität der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen 2. Dokumentation 	In einem Lebensmittelbetrieb wird eine effektive Schädlingsbekämpfung gefordert. In die Beurteilung können z. B. einfließen: <ul style="list-style-type: none"> • Vorliegen eines Schädlingsbekämpfungsplanes <ul style="list-style-type: none"> ○ Berücksichtigung aller Schädlingsarten, mit denen im jeweiligen Betrieb zu rechnen ist • Maßnahmen zur Schädlingsprophylaxe <ul style="list-style-type: none"> ○ Verhinderung des Eindringens von Schädlingen (z. B. Fliegengitter, dicht schließende Türen) ○ Verhinderung der Einnistung von Schädlingen ○ Regelmäßige vorsorgliche Kontrolle auf das Vorhandensein von Schädlingen (z. B. Köderkontrolle, Detektoren) ○ Dauerbekämpfungsmaßnahmen (z.B. UV- Lampen) • Festlegung und Durchführung von Maßnahmen beim Auftreten von Schädlingen • Eignung der Bekämpfungsmaßnahmen; Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel <ul style="list-style-type: none"> ○ Auswahl geeigneter Verfahren ○ Hinreichend beständige Köderboxen • Dokumentation <ul style="list-style-type: none"> ○ Vorhandensein von Sicherheitsdatenblättern ○ Durchführung der Kontrollen und Maßnahmen <p style="color: blue;">siehe S. 16 der Leitlinie</p>