

A1-840/5-4001

Zentralvorschrift

Lebensmittelhygiene

Zweck der Regelung:	Umsetzung der Hygienevorgaben, die im Umgang mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen in allen Einrichtungen der Bundeswehr im In- und Ausland, in denen Lebensmittel und Bedarfsgegenstände bestimmungsgemäß beschafft, hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, zu beachten sind
Herausgegeben durch:	Kommando Sanitätsdienst der Bundeswehr
Beteiligte Interessenvertretungen:	Hauptpersonalrat beim BMVg, Gesamtvertrauenspersonenausschuss beim BMVg, Hauptschwerbehindertenvetretung beim BMVg
Gebilligt durch:	Kdo SanDstBw Chef des Stabes
Herausgebende Stelle:	Kdo SanDstBw IV
Geltungsbereich:	Geschäftsbereich des Bundesministeriums der Verteidigung
Einstufung:	Offen
Einsatzrelevanz:	Ja
Berichtspflichten:	Ja
Gültig ab:	21.02.2017
Frist zur Überprüfung:	20.02.2022
Version:	2
Ersetzt:	A1-840/5-4001, Version 1 C1-844/0-4004 C1-844/0-4005
Aktenzeichen:	42-29-10
Identifikationsnummer:	A1.84054001.2I

Inhaltsverzeichnis

1	Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen	5
1.1	Anwendungsbereich	5
1.2	Begriffsbestimmungen	5
2	Allgemeine Aspekte zur Lebensmittelsicherheit	11
3	Verpflichtungen der Lebensmittelunternehmer und Zusammenarbeit mit den Sachverständigen	15
3.1	Verpflichtungen der Lebensmittelunternehmer	15
3.2	Zusammenarbeit mit den Sachverständigen und weiteres Verfahren	19
4	Anforderungen an die Beschaffenheit von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen	20
5	Küchenpersonal	21
5.1	Anforderungen an das Personal	21
5.2	Voraussetzungen	22
5.3	Dokumentation und Kosten der Untersuchungen	24
5.4	Personalhygiene	25
6	Besondere Anforderungen an das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln außerhalb fester Einrichtungen	27
6.1	Allgemeines	27
6.2	Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln	29
6.3	Betrieb von Feldküchen	30
6.4	Betrieb von Containerfeldküchen	31
6.5	Verpflegungsausgabepunkte	32
6.6	Verkaufsfahrzeuge	33
7	Besondere Anforderungen an das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln in Sanitätseinrichtungen	34
8	Meldewesen und Verfahren bei lebensmittelbedingten Erkrankungen	35
8.1	Meldeverfahren gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)	35
8.2	Verfahren bei Gruppenerkrankungen mit vermuteter lebensmittelbedingter/-assoziierter Ursache	36
8.2.1	Meldeverfahren	36
8.2.2	Lebensmittel- und Patientenproben	37
8.2.3	Epidemiologische Untersuchungen	38
8.2.4	Abschlussbericht/Abschlussmeldung	38

9	Anlagen	39
9.1	Temperaturanforderungen für das Behandeln, Lagern und den Transport von Lebensmitteln	41
9.2	Übersicht über handelsübliche Lebensmittel, die im Geschäftsbereich des Bundesministeriums der Verteidigung nicht beschafft und nicht in Verkehr gebracht werden dürfen (Negativliste)	44
9.3	Anforderungen an Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden	46
9.3.1	Allgemeine Anforderungen an Einrichtungen	46
9.3.2	Spezielle Anforderungen an bestimmte Bereiche	49
9.4	Besondere hygienische Anforderungen an spezielle Einrichtungen und Anlagen	59
9.5	Anforderungen an Bedarfsgegenstände und Ausrüstungen	61
9.6	Anforderungen an die Tätigkeiten in Einrichtungen und den Umgang mit Bedarfsgegenständen und Ausrüstungen	64
9.7	Anforderungen an das Umhüllen, Verpacken und Befördern von Lebensmitteln	68
9.8	Regelungen für Lebensmittel und die Entsorgung von Speiseabfällen	71
9.9	Anforderung an Wasser und die Wasserversorgung	76
9.10	Schulungsverpflichtungen	77
9.11	Schädlingsmonitoring und -bekämpfung	84
9.12	Merkblatt Eigenkontrollmaßnahmen für Lebensmittelunternehmer	86
9.13	Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Bundeswehr (MEkBw)	91
9.14	Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Warenanlieferung, -annahme und -übergabe	92
9.15	Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Lagerung der Lebensmittel	97
9.15.1	Allgemeines	97
9.15.2	Erläuterungen zu den Musterformblättern „Lagerhaltung“ und „Kühl-/ Tiefkühlagerung“	98
9.16	Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich des Garens	102
9.16.1	Allgemeines	102
9.16.2	Erläuterung zum Musterformblatt „Garen“	103
9.17	Maßnahmen zur Eigenkontrolle beim Abkühlen gegarter Speisen	105
9.17.1	Allgemeines	105
9.17.2	Erläuterung zum Musterformblatt „Kontrolle des Abkühlens“	106
9.18	Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Heißausgabe	108
9.18.1	Allgemeines	108
9.18.2	Erläuterung zum Musterformblatt „Heißausgabe“	109
9.19	Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Kaltausgabe	111
9.19.1	Allgemeines	111
9.19.2	Erläuterung zum Musterformblatt „Kaltausgabe“	112
9.20	Maßnahmen zur Eigenkontrolle bei der Abgabe von Außer-Haus-Verpflegung	114
9.20.1	Allgemeines	114
9.20.2	Erläuterung zum Musterformblatt „Abgabe von Außer-Haus-Verpflegung“	115
9.21	Maßnahmen zur Eigenkontrolle bei der Ausgabe von Verpflegung im Gelände	117

9.21.1 Allgemeines	117
9.21.2 Erläuterung zum Musterformblatt „Ausgabe von Verpflegung im Gelände“	118
9.22 Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Reinigung und Desinfektion	122
9.23 Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Geschirreinigung	124
9.24 Proberation und Probenentnahme zur Eigenkontrolle	126
9.25 Meldeformular „Gruppenerkrankung mit vermuteter lebensmittelbedingter-/assoziierter Ursache“	130
9.26 Beispielbelehrung gemäß § 43 IfSG mit Musterbescheinigung „Küchentauglichkeit“	131
9.27 Abkürzungsverzeichnis	135
9.28 Bezugsjournal	139
9.29 Änderungsjournal	145

1 Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen

1.1 Anwendungsbereich

101. Diese Zentralvorschrift ist anzuwenden auf alle Einrichtungen gemäß Nr. 124 im Geschäftsbereich des Bundesministeriums der Verteidigung (BMVg), in denen bestimmungsgemäß Lebensmittel oder Lebensmittelbedarfsgegenstände hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden. Sie gilt daher auch für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln in den im Abschnitt 6 näher beschriebenen Fällen außerhalb von festen Einrichtungen.

102. Diese Zentralvorschrift ist grundsätzlich auch bei Einsätzen im Ausland, in Krisen und im Kriege zu beachten. Über militärisch notwendige temporäre Abweichungen von dieser Zentralvorschrift entscheidet der militärische Führer bzw. die militärische Führerin unter Berücksichtigung der Empfehlungen der Sachverständigen gemäß Nr. 149 nach Abwägung des Auftrags, der Lage und des gesundheitlichen Risikos für die Soldatinnen und Soldaten.

E

103. Diese Zentralvorschrift wendet sich an die Lebensmittelunternehmerinnen und Lebensmittelunternehmer und die Beschäftigten aller Einrichtungen. Sie ist zugleich eine fachliche Grundlage für die Aufsichtführenden und die Sachverständigen, die Überwachungs- und Kontrollmaßnahmen durchführen.

104. Bei Neu-, Um- und Erweiterungsbauten von Einrichtungen gemäß Nr. 124 sind die Maßgaben dieser Zentralvorschrift zugrunde zu legen.

105. Für Feldküchen (FKü) und Containerfeldküchen (CFK), Bordküchen und Betriebsräume fliegender und schwimmender Einheiten, Lounges der Luftwaffe sowie Verpflegungsausgabestellen gelten die Bestimmungen der Anlagen zu baulichen Vorschriften (Anlage 9.3) und Bedarfsgegenständen (Anlage 9.4) dieser Zentralvorschrift nur insoweit, als die Besonderheiten dieser Einrichtungen sowie die für den jeweiligen Bereich geltenden Bau- und Rechtsvorschriften dies zulassen und eine Abweichung von den allgemein verbindlichen Anforderungen aufgrund der Bewertung des Risikos für die Lebensmittelsicherheit durch die Sachverständigen vertretbar ist.

1.2 Begriffsbestimmungen

106. **Lebensmittel** sind alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Nicht zu den Lebensmitteln zählen z. B. Arzneimitteln, kosmetische Mittel, Tabak und Tabakerzeugnisse (Art. 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002).

107. Unverpackte Lebensmittel sind Lebensmittel, die nicht von Verpackungsmaterialien, die eine nachteilige Beeinflussung verhindern, vollständig umschlossen sind. Naturdärme, Kunststoffdärme, Tauchmassen und Wachsüberzüge gelten nicht als Verpackungsmittel.

108. Verpackte Lebensmittel sind Lebensmittel, die von Verpackungsmaterial vollständig umschlossen sind.

109. Fest verpackte Lebensmittel sind Lebensmittel, die von Verpackungsmaterial allseits staubdicht, geruchssicher und flüssigkeitsdicht umschlossen sind (allseits dicht schließende Behälter).

110. Kühlpflichtige Lebensmittel sind Lebensmittel, die aufgrund ihrer Beschaffenheit, Behandlung oder Art der Herrichtung sowie nach den Vorgaben des Herstellers nur unter ausreichender Kühlung transportiert und gelagert werden dürfen.

111. Leicht verderbliche Lebensmittel sind kühlpflichtige Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit verderben und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder anderweitiger Bedingungen erhalten werden kann.

112. Sehr leicht verderbliche Lebensmittel sind in mikrobiologischer Hinsicht besonders gefährdet und können nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Lebensmittel dürfen in Fertigpackungen nur mit der Angabe eines Verbrauchsdatums (VD) in Verkehr gebracht werden.

113. Convenienceprodukte sind handwerklich oder industriell vorgefertigte Lebensmittel verschiedener Verarbeitungsstufen.

114. Verpflegung (Vpfl) ist ein logistischer Sammelbegriff sowohl für Lebensmittel, als auch für zubereitete Speisen. Mit dem Begriff ist hinsichtlich der Bereitstellungsart insbesondere Gemeinschaftsverpflegung gemäß Zentralvorschrift A1-1900/1-15 „Die Verpflegung der Bundeswehr im Frieden“ gemeint.

115. Außer-Haus-Verpflegung ist Gemeinschaftsverpflegung, die in Küchen gemäß Nr. 132 zum Transport bereitgestellt und in Speiseausgabestellen (SpASt, Nr. 129) oder Verpflegungsausgabepunkten (VpflAP, Nr. 128) an Verpflegungsteilnehmer (VpflTln) abgegeben wird.

116. Bedarfsgegenstände im Sinne dieser Zentralvorschrift sind im Wesentlichen

- **Materialien und Gegenstände**, die dazu bestimmt sind, beim Herstellen, Behandeln oder dem Verzehren von Lebensmitteln verwendet zu werden und dabei mit den Lebensmitteln in Berührung kommen oder auf diese einwirken (Lebensmittelbedarfsgegenstände),
- **Reinigungs- und Pflegemittel** für Lebensmittelbedarfsgegenstände,

- **Gegenstände**, die dazu bestimmt sind, nicht nur vorübergehend mit dem menschlichen Körper in Berührung zu kommen, wie Bekleidungsgegenstände (z. B. Schutzkleidung für das Küchenpersonal) und
- **Mittel und Gegenstände** zur Geruchsverbesserung in Räumen, die zum Aufenthalt von Menschen bestimmt sind.

117. Lebensmittelhygiene (LmHyg) bezeichnet die Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist.

118. Lebensmittelsicherheit ist die Gewähr, dass ein Lebensmittel der Gesundheit der Endverbraucher nicht schadet, wenn es verzehrt wird.

119. Gefahr im Sinne dieser Zentralvorschrift ist ein biologischer, chemischer oder physikalischer Stoff in einem Lebensmittel oder der Zustand eines Lebensmittels, die eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen können.

120. Kontamination ist das Vorhandensein oder Hereinbringen einer Gefahr.

121. Risiko ist die Wahrscheinlichkeit, dass eine Gefahr zu einer tatsächlichen gesundheitlichen Beeinträchtigung führt. Bei der Abwägung des Risikos durch ein Lebensmittel sind die Zubereitungsart, die üblichen Verzehrgegewohnheiten (Menge/Häufigkeit des Verzehrs) der Endverbraucher und die Schwere der zu erwartenden gesundheitlichen Beeinträchtigung zu berücksichtigen.

122. Lebensmittelunternehmen führen eine mit der Herstellung, dem Behandeln und dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit aus, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind.

123. Lebensmittelunternehmerin oder Lebensmittelunternehmer (LmUnt) sind die Betreiber von Einrichtungen gemäß Nr. 124. Insbesondere sind dies die

- Dienststellenleiterin und Dienststellenleiter des Verpflegungsamtes der Bundeswehr,
- Kommandantinnen und Kommandanten schwimmender Einheiten,
- Vertragspartner, die eine Einrichtung für die Bundeswehr betreiben sowie
- Pächterinnen und Pächter, Vereinsvorstände, Geschäftsführerinnen und Geschäftsführer von Betreuungseinrichtungen,

die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle und/oder Leitung unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.

124. Einrichtungen im Sinne dieser Zentralvorschrift sind alle ortsfesten und beweglichen, ständig und vorübergehend genutzten Verpflegungs- und Betreuungseinrichtungen und sonstige Infrastruktur im Geschäftsbereich des BMVg innerhalb und außerhalb der Bundesrepublik Deutschland, an Land, an Bord schwimmender Einheiten und an Bord von Luftfahrzeugen, in denen bestimmungsgemäß Lebensmittel hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden. Einrichtungen im Sinne dieser Vorschrift sind insbesondere

- Küchen gemäß Nr. 132 einschließlich aller Betriebs- und Nebenräume,
- Verpflegungslager der Wehrverwaltung,
- Versorgungspunkte der Truppe für Verpflegungsmittel,
- Verpflegungsausgabestellen,
- Mannschafts-, Unteroffizier- und Offizierheime sowie Triagegebäude,
- Behördenkantinen,
- Kleinkantinen,
- Bordkantinen und
- bewirtschaftete Gemeinschaftsräume.

125. Betriebsräume im Sinne dieser Regelung sind Räume in ortsfester Infrastruktur sowie Räume in Einrichtungen, in denen bestimmungsgemäß Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden oder in denen Bedarfsgegenstände gereinigt oder gelagert werden.

126. Nebenräume im Sinne dieser Regelung sind insbesondere die für das Küchenpersonal bestimmten Toiletten-, Wasch-, Dusch-, Umkleide-, Aufenthalts- und Diensträume sowie Abfallräume in Einrichtungen.

127. Sonstige Räume sind die für VpflTln bzw. Gäste zugänglichen Speise-, Schank- und Aufenthaltsräume, letztere insoweit als sie zur Einnahme von Speisen und Getränken dienen, sowie die Gästetoilettenräume und die Technikräume des Betriebsgebäudes.

128. Verpflegungsausgabepunkte (VpflAP) für Lebensmittel im Sinne dieser Zentralvorschrift sind Geländepunkte oder Gebäude/Räume, die zeitweise und feldmäßig der Ausgabe von Außer-Haus-Verpflegung an Soldaten bzw. Soldatinnen dienen.

129. Speisenausgabestellen (SpASt) sind ortsfeste und ständig genutzte Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die allein zur Ausgabe von Außer-Haus-Verpflegung dienen.

130. Speisenausgaben werden unterschieden in:

- Speisenausgaben im „Free Flow System“, das sind inselförmig angeordnete Ausgabeeinheiten zur Selbstentnahme von Speisenkomponenten,
- Thekenausgaben („Long Line System“) mit Ausgabebereichen und/oder Bereichen zur Selbstentnahme von Verpflegungsmitteln durch den VpflTln und
- Ausgaben mit Bedienservice.

131. „Front Cooking-Stationen“ (Grill- oder Wok-Stationen) sind Ausgabeelemente zur Endfertigung von Speisen im Ausgabebereich.

132. Küchen sind im Einzelnen:

- Truppenküchen,
- Einsatzküchen (Truppenküchen in fester Infrastruktur, Containerfeldküchen und Feldküchen),
- Krankenhausküchen,
- Teeküchen in Sanitätseinrichtungen, auch als Stationsküchen bezeichnet,
- Pilotenküchen,
- Bordküchen in Luftfahrzeugen,
- Kombüsen,
- Pantrys der Bordmessen,
- Küchen in Betreuungseinrichtungen (Mannschaftsheime, Unteroffizierheime, Offiziersheime oder gemeinsame Heime, Triogebäude sowie Kleinkantinen und Behördenkantinen),
- Mensen der Universitäten der Bundeswehr,
- Küchen in Kindergärten und Kindertagesstätten sowie
- sonstige Küchen im Geschäftsbereich des BMVg.

133. Truppenküchen (TrKü) sind ständig eingerichtete Küchen zur Herstellung von Gemeinschaftsverpflegung im Sinne der A1-1900/1-15.

134. Vollküchen sind Küchen, in denen alle Speisen für die unmittelbare Abgabe an VpflTln hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden. Zur unmittelbaren Abgabe zählt auch die Bereitstellung von Außer-Haus-Verpflegung.

135. Zentralküchen sind Vollküchen, die in einem Küchenverbund auch Teilküchen mit vorgefertigten Speisen und Halbfabrikaten¹ beliefern.

136. Teilküchen sind Truppenküchen eines Küchenverbundes, die von einer Zentralküche mit vorgefertigten Speisen und Halbfabrikaten¹ beliefert werden und Verpflegung nur in eingeschränktem

¹ Hier: nicht vollständig zubereitete Lebensmittel.

Maße selbst zubereiten und die Speisen unmittelbar an die VpflTln ausgeben. Hierzu zählt auch die Bereitstellung von Außer-Haus-Verpflegung.

137. Küchenverbund ist der organisatorische Zusammenschluss mehrerer Küchen in einer Region zu einer Produktionseinheit mit dem Ziel der betriebswirtschaftlichen Optimierung. Er besteht aus einer Zentral- und mindestens einer Teilküche.

138. Feldküchen (FKü) im Sinne dieser Bestimmungen sind bewegliche Einrichtungen, in denen Verpflegung zubereitet und ausgegeben wird. Ohne weitere Angaben sind in dieser Regelung immer die Taktische Feldküche 250 (TFK 250) oder entsprechende Nachfolgemodelle gemeint.

139. Containerfeldküchen (CFK) und Modulküchen sind auf der Basis von Containern oder anderen Bauteilen modular und funktionell zusammengestellte Einrichtungen, die ortsfest betrieben werden. CFK werden in der Regel als Baustein „Verpflegung“ im Feldlager oder als integraler Bestandteil von Rettungszentren betrieben.

140. Herstellen ist das Gewinnen von Lebensmitteln, einschließlich des Schlachtens oder Erlebens lebender Tiere, deren Fleisch als Lebensmittel zu dienen bestimmt ist sowie das Zubereiten, Be- und Verarbeiten und Mischen von Lebensmitteln.

141. Behandeln umfasst das Wiegen, Messen, Um- und Abfüllen, Stempeln, Bedrucken, Verpacken, Kühlen, Gefrieren, Tiefgefrieren, Auftauen, Lagern, Aufbewahren, Befördern sowie jede sonstige Tätigkeit, die nicht als Herstellen oder Inverkehrbringen anzusehen ist.

142. Inverkehrbringen bezeichnet das Bereithalten von Lebensmitteln für Abgabezwecke, einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst.

143. Cook & Chill bzw. **Cook & Freeze** sind Produktionsverfahren, die dadurch gekennzeichnet sind, dass die Speisenherstellung bzw. der Garprozess vom Vorgang der Speisenausgabe zeitlich entkoppelt wird. Beim Cook & Chill-Verfahren werden die zubereiteten Speisen mittels Schnellkühler auf maximal +3 °C abgekühlt und bei 0 °C bis +3 °C kühl gelagert. Beim Cook & Freeze-Verfahren werden die Speisen mittels Schockfroster auf Temperaturen unterhalb -18 °C heruntergekühlt und tiefgekühlt gelagert.

144. Nachteilige Beeinflussung ist eine Ekel erregende oder anderweitige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, z. B. durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

145. Ein hygienisch einwandfreier Zustand ist anzunehmen, wenn eine gesundheitlich bedenkliche oder nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln ausgeschlossen werden kann.

146. Reinigung ist das Entfernen von Verschmutzungen.

147. Desinfektion bezeichnet chemische und physikalische Verfahren zur Abtötung von Mikroorganismen auf ein Niveau, das weder gesundheitsschädlich ist, noch die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt.

148. Küchenpersonal im Sinne dieser Zentralvorschrift sind alle Personen, die ständig oder vorübergehend in den Einrichtungen gemäß Nr. 124 oder in anderer Weise beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln beschäftigt werden. Zum Küchenpersonal zählen auch Personen, die lediglich zum Bedienen in Lounges herangezogen werden. Nicht zum Küchenpersonal gehören solche Personen, die ausschließlich mit dem Lagern, Wiegen und Messen, Verpacken und Befördern von Lebensmitteln in allseitig dicht schließenden Behältnissen oder mit dem Reinigen von Speisesälen, Gasträumen oder Sanitäreinrichtungen beauftragt sind.

149. Sachverständige im Sinne dieser Dienstvorschrift sind die gemäß Sollorganisation beauftragten Sanitätsoffiziere:

- Arzt² bzw. Ärztin,
- Tierarzt³ bzw. Tierärztin und
- Apotheker⁴ bzw. Apothekerin (Ap).

Aufgaben und Zuständigkeiten der Sachverständigen regelt die Zentrale Dienstvorschrift A-840/5 „Durchführung des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches und der Qualitätskontrolle von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln (DLFGBBMVg)“.

Im Einsatz werden die Aufgaben von den entsprechenden Sachverständigen vor Ort, d. h. von dem Leitenden Veterinär bzw. der Leitenden Veterinärin im Einsatz (LtdVet i. E.), dem Leitenden Apotheker bzw. der Leitenden Apothekerin im Einsatz (LtdAp i. E.) und dem Leitenden Hygieniker bzw. der Leitenden Hygienikerin (LtdHyg i. E.) wahrgenommen.

E

2 Allgemeine Aspekte zur Lebensmittelsicherheit

201. Lebensmittel, die nicht sicher sind oder bei denen der Verdacht besteht, dass sie nicht sicher sind, dürfen nicht angenommen, nicht gelagert und nicht in Verkehr gebracht werden. Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie

² Diese sind Fachärztinnen bzw. Fachärzte für Öffentliches Gesundheitswesen oder befinden sich in der Weiterbildung dazu.

³ Diese besitzen die Qualifikation zur Amtstierärztin bzw. zum Amtstierarzt oder befinden sich in Weiterbildung dazu oder sie sind die Fachtierärztin bzw. der Fachtierarzt für Lebensmittel/Mikrobiologie oder befinden sich in Weiterbildung dazu.

⁴ Diese besitzen den Nachweis der Befähigung als staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin oder staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker.

- gesundheitsschädlich sind und
- für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

202. Handelsübliche Lebensmittel, die im Geschäftsbereich des BMVg nicht beschafft und in Verkehr gebracht werden dürfen, sind in Anlage 9.3 („Negativliste“) aufgeführt.

203. Lebensmittel sind bis zu ihrer Abgabe so zu behandeln, dass sie keiner gesundheitlich bedenklichen oder in anderer Weise nachteiligen Beeinflussung im Sinne der Nr. 144 ausgesetzt sind. Die in den Anlagen 9.1, 9.3, 9.4, 9.7 und 9.8 aufgeführten Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln sind zu beachten.

204. Die Kenntlichmachung von allergenen Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffen und Zusatzstoffen erfolgt gemäß der Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung), der Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungs-Verordnung, der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sowie der Zusatzstoffzulassungsverordnung (Anlage 9.1).

205. Behältnisse, in denen unverpackte Lebensmittel aufbewahrt werden, sind verschlossen zu halten bzw. mittels geeigneter, lebensmittelechter Folie oder anderem hygienisch unbedenklichem Material abzudecken. Sie dürfen nur übereinander gestapelt werden, wenn dadurch die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden. Ein Abstellen von Behältnissen, die der Lagerung von Lebensmitteln dienen, auf den Fußböden ist unzulässig.

206. Für das Aufteilen und die Ausgabe/Entnahme von unverpackten, unportionierten Lebensmitteln sind Vorlagebestecke oder Küchenkleingerät zu benutzen.

207. Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, in denen sich pathogene Mikroorganismen vermehren oder Toxine bilden können, müssen bei Temperaturen aufbewahrt werden, die eine unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen in Grenzen halten. Dazu sind die in Anlage 9.1 aufgeführten Temperaturanforderungen einzuhalten.

208. Die Kühlkette darf bei kühlpflichtigen Lebensmitteln und Tiefkühlware im Rahmen des Transports und der Lagerung nicht unterbrochen werden.

209. Das Gefrieren bzw. Tiefgefrieren von Lebensmitteln in Einrichtungen ist grundsätzlich verboten. Ausnahmen bedürfen der Erlaubnis der zuständigen Überwachungsstelle für öffentlich-rechtliche Aufgaben des Sanitätsdienstes der Bundeswehr (ÜbwStÖffRechtlAufgSanDstBw, im Folgenden kurz - ÜbwSt -). Die Federführung liegt bei der Leiterin bzw. bei dem Leiter der Abteilung III Veterinärwesen (Ltr Abt III). Abweichend von Satz 1 ist die hygienisch einwandfreie Herstellung von Eis aus Trinkwasser zur Kühlung von Lebensmitteln gestattet. Das Einfrieren von Trinkwasser in offenen Behältnissen ist verboten.

Das Einfrierverbot gilt nicht für das Einfrieren von Lebensmittelproben nach Nr. 315.

- 210.** Gefrorene oder tiefgefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko der Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Dazu darf die Umgebungstemperatur beim Auftauen die in Anlage 9.1 genannten Temperaturen für die entsprechenden, nicht tiefgefrorenen Lebensmittel nicht überschreiten. Taupflüssigkeit muss frei abfließen können.
- 211.** Auf- bzw. angetaute Lebensmittel dürfen nicht wieder eingefroren werden.
- 212.** Die Temperatur heiß auszugebender Lebensmittel soll nach Erhitzung bzw. am Ende des Garprozesses an allen Punkten im Lebensmittel mindestens +65 °C (Warnwert) betragen und darf bis zum Ende der Ausgabe +60 °C (Grenzwert) nicht unterschreiten.
- 213.** Die Heißhaltezeit gegarter Speisen ist durch chargenweises Zubereiten (Kochen in die Ausgabe) oder andere organisatorische Maßnahmen sowie durch moderne Produktionstechniken so kurz wie möglich zu halten. Die Heißhaltezeit von der Fertigstellung der Speisen bis zur Ausgabe an die VpflTIn soll grundsätzlich unter einer Stunde liegen und darf 3 Stunden nicht überschreiten. Eine regelmäßige Ausschöpfung der maximalen Zeitvorgabe ist unzulässig. Die Heißhaltezeit von zubereiteten Speisen mit Rohei darf zwei Stunden nicht überschreiten.
- 214.** Für Außer-Haus-Verpflegung sind zusätzlich zu den Anforderungen nach Nr. 213 bzw. Nr. 216 folgende Vorgaben einzuhalten:
- a) Die Produkttemperatur beträgt bei heiß auszugebenden Speisen zum Zeitpunkt der Abfüllung mindestens +70 °C, bei kühlpflichtigen Speisen maximal +7 °C.
 - b) Für die Bereitstellung von Außer-Haus-Verpflegung sind solche Speisekomponenten auszuwählen, die sich für den Transport in geschlossenen Behältern eignen. Lebensmittel, die durch verlängerte Transport- bzw. Heißhaltezeiten voraussichtlich hinsichtlich ihrer sensorischen Eigenschaften erheblich von der Verkehrsauffassung abweichen und in ihrem Nähr- oder Genusswert nicht unerheblich gemindert werden, sind zu vermeiden.
- 215.** Das Vorkochen, d. h. die zeitliche Entkopplung vom Garen und bis zur Ausgabe, ist nur im Cook & Chill- bzw. im Cook & Freeze-Verfahren zulässig.
- 216.** Kalt auszugebende Lebensmittel sind bis zur Ausgabe bei maximal +7 °C zu lagern. Während der Ausgabe ist eine Produkttemperatur von +10 °C zulässig, die nur während der letzten 30 Minuten der Ausgabe auf maximal +15 °C ansteigen darf.
- 217.** Bei der Ausgabe von Verpflegung an Verpflegungsausgabepunkten sind Abweichungen der Temperaturvorgaben nach Nrn. 212, 214 und 216 unter Berücksichtigung der Verweilzeit im Rahmen der Abgabe zum alsbaldigen Verzehr im Einzelfall nach Risikoabwägung möglich.
- 218.** Lebensmittel, die von den VpflTIn in Ess- und Trinkgeschirren oder auf ihren Essenstabletts zurückgelassen wurden sowie offene Lebensmittel, die zur Ausgabe/Abgabe gelangt sind, als kaltes Büfett bereitgestellt oder von VpflTIn berührt worden sind, sind unschädlich zu beseitigen.

- 219.** Ausgenommen davon sind Portionspackungen in unverletzter Originalpackung.
- 220.** Verdorbene und nicht mehr zum menschlichen Verzehr geeignete oder gesundheits-schädliche Lebensmittel sind sofort unschädlich zu beseitigen oder bis zum Abschluss der Untersu-chung durch die Sachverständigen so zu verwahren, dass eine Verwendung als Lebensmittel sowie eine nachteilige Beeinflussung anderer Lebensmittel ausgeschlossen ist.
- 221.** Es ist verboten, Bedarfsgegenstände so vorzuhalten oder derart zu behandeln, dass sie bei bestimmungsgemäßem oder vor auszusehendem Gebrauch geeignet sind, die Gesundheit durch ihre stoffliche Zusammensetzung oder durch Verunreinigungen zu schädigen. Die Bestimmungen der Anlagen 9.5 und 9.6 sind zu beachten.
- 222.** Das in den Einrichtungen benötigte Wasser zum Herstellen und Behandeln von Lebens-mitteln, zum menschlichen Gebrauch und zur Reinigung und Desinfektion muss den Anforderungen der Trinkwasserverordnung genügen (Trinkwasser). Bei Abweichungen von den Vorgaben der Trink-wasserverordnung entscheidet die zuständige ÜbwSt bzw. der LtdHyg i. E. über die erforderlichen Maßnahmen. Hinsichtlich der Wasserversorgung sind die Bestimmungen der Anlage 9.9 zu beachten.
- 223.** Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einer jeden Einrichtung sind ihren Tätigkeiten ent-sprechend regelmäßig zu schulen und gemäß den gesetzlichen Vorgaben zu belehren. Die Bestim-mungen der Anlage 9.10 zur Schulung und des Abschnitts 5 zur Personalhygiene sind zu beachten.
- 224.** Zu den Maßnahmen der Lebensmittelhygiene gehören auch die Einrichtung eines geeigneten Schädlingsmonitorings und im Falle eines Schädlingsbefalles die sach- und fachgerechte Durchfüh-rung von Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen. Die Bestimmungen der Anlage 9.11 sind zu beachten.
- 225.** Die veterinärmedizinischen Sachverständigen sind zur Beratung der für die Infrastruktur zuständigen militärischen und zivilen Dienststellen bereits ab dem Stadium der Bedarfsermittlung begleitend hinzuzuziehen. Die fachliche Beratung bei Neubaumaßnahmen von Einrichtungen in Einsatzgebieten ist, soweit durch BMVg keine weitere Vorgabe erfolgt, durch das Kommando Sani-tätsdienst der Bundeswehr Unterabteilung IV Veterinärwesen (Kdo SanDstBw UAbt IV) wahrzunehmen.
- 226.** Den Planungen sind weiterhin die Musterplanungen für Verpflegungs- und Betreuungsein-richtungen, die jeweils gültigen Baufachlichen Richtlinien für die Durchführung von Baumaßnahmen der Bundeswehr sowie die Bereichsvorschrift C1-1810/0-6001 „Raum- und Flächennorm der Bun-deswehr“ zugrunde zu legen.

3 Verpflichtungen der Lebensmittelunternehmer und Zusammenarbeit mit den Sachverständigen

3.1 Verpflichtungen der Lebensmittelunternehmer

301. Unbeschadet der Verpflichtung aller Beschäftigten einer Einrichtung die Vorgaben dieser Vorschrift bei der Durchführung der ihnen anvertrauten Tätigkeiten am Arbeitsplatz einzuhalten, liegt die Hauptverantwortung für die Sicherheit der Lebensmittel bei den LmUnt.

302. Im Rahmen der Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben nach Anlage 9.28 und der Bestimmungen dieser Zentralvorschrift stellen die LmUnt insbesondere die nachfolgenden spezifischen Hygienemaßnahmen sicher:

- hygienischer Umgang mit allen Lebensmitteln vom Wareneingang bis zur Abgabe (Anlagen 9.4-9.8),
- Erfüllung der Temperaturerfordernisse für Lebensmittel nach Nrn. 212, 213 und 216 und Anlage 9.1, einschließlich deren Kontrollen und Dokumentation,
- Durchführung und Überwachung aller erforderlichen Maßnahmen zur Aufrechterhaltung von Ordnung und Sauberkeit im Betrieb (Anlage 9.6),
- Durchführung eines geeigneten Schädlingsmonitorings (Anlage 9.11) und
- Durchführung und Dokumentation aller Maßnahmen, die zur Aufrechterhaltung der Lebensmittelsicherheit und zur betrieblichen Eigenkontrolle erforderlich sind (Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Bundeswehr (MEkBw), Anlagen 9.11 und 9.13-9.24).

303. Alle Lebensmittel sind bei der Annahme auf ihren einwandfreien Zustand und ihre Konformität mit den Vorgaben dieser Regelung zu überprüfen. Das Ergebnis dieser Prüfung ist gemäß MEkBw (Anlage 9.14) zu dokumentieren.

Besteht im Rahmen der Wareneingangskontrolle der Verdacht, dass ein Lebensmittel nicht sicher ist (siehe Nr. 201), hat der Lebensmittelunternehmer bzw. eine von ihm beauftragte Person die zuständige ÜbwSt unverzüglich unter Angabe folgender Informationen schriftlich oder elektronisch zu benachrichtigen:

- Name und Anschrift des bzw. der Meldenden,
- Name und Anschrift des- bzw. derjenigen, der bzw. die das Lebensmittel angeliefert hat,
- Datum der Anlieferung sowie
- zum Zeitpunkt der Meldung eingeleitete oder beabsichtigte Maßnahmen.

Die ÜbwSt unterrichtet umgehend das für den Hauptsitz des Lieferbetriebes zuständige Veterinäramt.

304. LmUnt haben sich zu vergewissern und sicherzustellen, dass die von ihnen in Verkehr gebrachten Lebensmittel stets sicher sind. Wurde festgestellt oder besteht ein hinreichender Verdacht, dass dennoch nicht sichere Lebensmittel in Verkehr gelangt sind, so ist dies unverzüglich der zuständigen ÜbwSt, bzw. im Einsatz dem/der LdtVet i. E. oder dem/der LdtAp i. E. zu melden. Es sind **B** unverzüglich geeignete Maßnahmen zur sofortigen Schadensbegrenzung vorzunehmen. **E**

305. Bevorratete Lebensmittel sind, sofern nichts anderes angeordnet ist, gemäß Anlage 9.15 auf ihre einwandfreie Beschaffenheit und weitere Lagerfähigkeit zu überprüfen.

306. Die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel mindestens eine Stufe zurück zum Lieferanten und der Nachweis des Verbleibs der Ware im Betrieb ist durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen. Werden Lebensmittel an andere Einrichtungen abgegeben, ist auch diese Abgabe nachvollziehbar zu dokumentieren.

307. Der Hersteller garantiert die einwandfreie Beschaffenheit eines Lebensmittels bis zu dem auf der Packung angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bzw. Verbrauchsdatum (VD) nur, wenn die ebenfalls auf der Verpackung aufgedruckten **Lagerungsbedingungen** eingehalten werden. Die Lagerungsvorschriften des Herstellers müssen daher eingehalten werden. Werden Lebensmittel anders als vorgegeben gelagert, ist von einer verminderten Haltbarkeit des Lebensmittels auszugehen. Diese Lebensmittel sind umgehend zu verbrauchen oder, wenn dies nicht möglich ist, unschädlich zu beseitigen.

308. Lebensmittel müssen so transportiert werden, dass ihre nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen wird. Die Vorgaben der Anlagen 9.2 und 9.8 sind einzuhalten.

309. LmUnt haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen (Hazard Analysis and Critical Control Points = Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Diese Verfahren sind kontinuierlich vor dem Hintergrund der unternehmerischen Tätigkeiten auf ihre Eignung und Funktion hin zu überprüfen und erforderlichenfalls anzupassen. Die Mindestanforderungen sind in Anlage 9.13 beschrieben.

310. Dokumente und Aufzeichnungen des betrieblichen Eigenkontrollsystems (MEkBw) müssen jederzeit auf dem neuesten Stand sein. Sie müssen im Rahmen der amtlichen Überwachung eingesehen werden können. Den Sachverständigen ist die Einsichtnahme in alle geschäftlichen Schrift- und Datenträger zu gewähren, und ihnen sind auf Verlangen u. a. der Ausdruck elektronischer Daten und Kopien auszuhändigen. Die Dokumente und Aufzeichnungen müssen, sofern nichts anderes bestimmt ist, mindestens zwei Jahre aufbewahrt werden.

311. LmUnt können zur Umsetzung lebensmittelrechtlicher Anforderungen unterstützend auf Leitlinien für die Gute Verfahrenspraxis und Normen zurückgreifen, die im nationalen Bereich veröffentlicht und anerkannt sind.

312. Einrichtungen sind stets sauber und instand zu halten. Schäden müssen unverzüglich beseitigt werden. Die Anforderungen der Anlagen 9.3-9.5 sind zu berücksichtigen.

313. Das Einbringen von Tieren in Betriebs- und Nebenräume sowie Heimräume ist nicht gestattet. Ausgenommen von diesem Verbot ist die Haltung von Zierfischen in Heimräumen und das Mitführen von Assistenzhunden durch schwerbehinderte Menschen in Gasträumen.

314. Die regelmäßige Entnahme von Lebensmittelproben durch den LmUnt erfolgt nach den Vorgaben der Nr. 315. Weitere Lebensmittelprobennahmen sind als Eigenkontrollmaßnahmen in Verpflegungseinrichtungen nicht vorgeschrieben. In Betreuungseinrichtungen entscheidet der LmUnt, über Nr. 315 hinaus weitere Proben zu entnehmen und untersuchen zu lassen.

315. Um Untersuchungen von Lebensmitteln im Zuge der epidemiologischen Recherchen bei Gruppenerkrankungen mit vermuteter lebensmittelbedingter/-assoziiierter Ursache sowie für routinemäßige Untersuchungen zur mikrobiologischen Qualität der ausgegebenen Speisen zu ermöglichen, ist in Einrichtungen, die Gemeinschaftsverpflegung ausgeben, sowie in Betreuungseinrichtungen, die Speisen in einem Umfang von mehr als 30 Portionen zur zeitgleichen Abgabe an eine Personengruppe zubereiten und in Verkehr bringen⁵, eine Proberation nach den Bestimmungen der Anlage 9.24 zu entnehmen. Auf Verlangen sind die Proberationen den Sachverständigen auszuhändigen oder zur Untersuchung an ein Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr (ZInstSanBw) einzusenden.

316. Jeder Betrieb einer ständigen Einrichtung im Inland ist gemäß der A-840/5 der zuständigen ÜbwSt zu melden.

B

317. LmUnt stellen sicher, dass die nachfolgend genannten Fachkenntnis- und Hygieneschulungen des Küchenpersonals sowie die Wiederholungsbelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) im erforderlichen Umfang durchgeführt werden.

318. Die allgemeine Hygieneschulung für das Küchenpersonal richtet sich nach folgenden Vorgaben:

- Alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen einer Einrichtung nach Nr. 124, die Lebensmitteln herstellen, behandeln und in Verkehr bringen, sind entsprechend ihrer Tätigkeiten in Fragen der Lebensmittelhygiene einzuweisen und zu schulen. Die allgemeine Hygieneschulung hat die in der Anlage 9.10 beschriebenen Schulungsinhalte zu umfassen.
- Die allgemeine Hygieneschulung ist mit Beginn der Aufnahme der Tätigkeit in einer Einrichtung und danach jährlich mindestens einmal als Wiederholungsschulung durchzuführen. Die Teilnahme ist personenbezogen zu dokumentieren.

⁵ z. B. Abgabe im Rahmen von Kompaniefesten, geschlossenen Veranstaltungen, Bankettessen.

- Die Ersts Schulung ist als Basisschulung über alle Themenbereiche durchzuführen. Die Basisschulung soll insgesamt 2 Unterrichtsstunden umfassen. Sie kann für mehrere Einrichtungen zentral durchgeführt werden. Sachverständige können zur Unterstützung herangezogen werden.
- Bei Wiederholungsschulungen können jährlich wechselnde Themenschwerpunkte gesetzt werden, insbesondere bei erkanntem Fehlverhalten oder anlassbezogen auch unter Einbeziehung arbeitsplatzbezogener Themen des erforderlichen Fachwissens.
- Die Wiederholungsschulungen sollen nicht länger als 45 Minuten dauern und können als innerbetriebliche Schulungsmaßnahme durch eigenes Personal und/oder mit Unterstützung externer Vortragender durchgeführt werden. Moderne Schulungshilfen sind zu nutzen.
- Die allgemeine Hygieneschulung und die Wiederholungsbelehrung nach IfSG (Nr. 507) können gemeinsam durchgeführt werden.
- Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind bezüglich der Einhaltung der im Rahmen der Schulung vermittelten Kenntnisse und Erfordernisse zu überwachen und bei Bedarf zu belehren und ggf. nachzuschulen.

319. Die Vermittlung von Fachkenntnissen für das Küchenpersonal richtet sich nach folgenden Vorgaben:

- Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, die aufgrund einer Schulung über die ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechenden Fachkenntnisse verfügen. Die Inhalte der Schulung sind gemäß Anlage 9.10 arbeitsplatzbezogen auszurichten.
- Die Schulung der Fachkenntnisse hat die in der Anlage 9.10 beschriebenen Sachgebiete und Lerninhalte zu umfassen.
- Militärischem Fachpersonal ist das erforderliche Wissen lehrgangsgebunden im Zuge der Ausbildung zu vermitteln.
- Die Vermittlung von Fachkenntnissen kann bei zivilem Personal, soweit der Nachweis bei der Einstellung noch nicht erbracht wurde, für mehrere Einrichtungen zentral durchgeführt werden. Dazu können Sachverständige zur Unterstützung herangezogen werden.
- Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die bereits über Fachkenntnisse verfügen, aber für ihre neue Tätigkeit weitere/ergänzende spezielle Fachkenntnisse benötigen, sollen diese innerhalb von 6 Monaten nach Einweisung auf dem neuen Arbeitsplatz erlangen.
- Bei Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, ist davon auszugehen, dass sie für eine der jeweiligen Ausbildungsrichtung entsprechende Tätigkeit über die erforderlichen Fachkenntnisse nach Anlage 9.10 verfügen.

320. Personen, die mit der Einführung und Anwendung von Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen⁶ in der Einrichtung betraut sind, müssen in allen Fragen zur Anwendung der HACCP-Grundsätze und zum Zusammenwirken der betrieblichen Eigenkontrollen mit dem HACCP-System und der Fachaufsicht angemessen geschult werden. Es besteht die Pflicht zur Fortbildung.

3.2 Zusammenarbeit mit den Sachverständigen und weiteres Verfahren

321. Die amtliche Überwachung von Einrichtungen, die amtliche Untersuchung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen sowie die fachliche Beratung in Fragen der Lebensmittelhygiene und bezüglich der Einhaltung gesetzlicher Vorgaben werden von den Sachverständigen gemäß Nr. 149 wahrgenommen.

322. Die Überwachung der Einhaltung der rechtlichen Vorgaben (Anlage 9.28) sowie die Regelungen dieser Zentralvorschrift obliegen im Einsatz den Sanitätsoffizieren, die mit der Wahrnehmung dieser Aufgaben als Sachverständige entsprechend ihrer fachlichen Qualifikation beauftragt worden sind. Sie sind den Sachverständigen nach Nr. 149 gleichgestellt.

323. Der befristete Betrieb einer Einrichtung in fester Infrastruktur bei Übungen und Einsätzen bedarf einer Genehmigung durch die örtlich zuständige ÜbwSt Abt III bzw. des LdtVet i. E. .

324. Die Sachverständigen führen amtliche Kontrollen im jeweiligen Fachgebiet zur Überprüfung der Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben sowie der Vorgaben dieser Zentralvorschrift risikoorientiert und grundsätzlich unangemeldet durch. Näheres regelt die A-840/5.

325. LmUnt haben die amtlichen Kontrollen durch Sachverständige zu dulden und zu unterstützen. Sie stellen hierzu sicher, dass die Kenntnisse der ÜbwSt über die Betriebe stets auf dem aktuellen Stand sind, indem sie unter anderem alle wesentlichen Veränderungen bei den Tätigkeiten oder den Verantwortlichkeiten melden.

326. LmUnt haben die amtliche Entnahme von Proben zu dulden und erforderlichenfalls zu unterstützen.

327. Sanitätsoffiziere Arzt gemäß Nr. 149 als für die öffentlich-rechtliche Aufsicht Zuständige oder von diesen beauftragte Sanitätsoffiziere Arzt bzw. Gesundheitsaufseher überwachen die Einrichtungen hinsichtlich der Einhaltung der Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes.

328. Jeder Sanitätsoffizier ist berechtigt und verpflichtet, zur Abwehr unmittelbarer gesundheitlicher Gefahren, die durch Lebensmittel verursacht werden könnten, im Benehmen mit den Sachverständigen gemäß Nr. 149 vorläufige Maßnahmen mit sofortigem Vollzug anzuordnen. Er hat hierüber unverzüglich den LmUnt zu unterrichten.

⁶ HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points, Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte.

329. Der für die Einrichtung verantwortliche LmUnt und das dort beschäftigte Personal sind an die Anordnungen der Sachverständigen bzw. bei Gefahr im Verzug an die vorläufigen Anordnungen bis zu deren Aufhebung gebunden und haben ihrerseits im Rahmen ihrer Zuständigkeit das Erforderliche zu veranlassen.

330. Die Stellen und Behörden in der Bundeswehr, die mit Hersteller-/Lieferbetrieben von Lebensmitteln und Verpflegung Verträge abschließen, stellen sicher, dass bei den Vertragspartnern und ggf. deren Zulieferbetrieben Audits gemäß A-840/5 durchgeführt werden.

4 Anforderungen an die Beschaffenheit von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen

401. Es dürfen nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

402. Dies setzt voraus, dass

- nur solche Lebensmittel verwendet werden, die in ihrer Gesamtbeschaffenheit einwandfrei sind (siehe Anlage 9.8),
- Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Behandlungsverfahren hinsichtlich ihrer gesundheitlichen Unbedenklichkeit und des lebensmittelhygienisch einwandfreien Zustandes bzw. der Verfahrensweise und Eignung einer ständigen Überprüfung (Anlagen 9.13-9.24 MEkBw) und Überwachung (Nr. 321) unterworfen sind sowie
- alle gesundheitlich bedenklichen, Ekel erregenden oder in anderer Weise nachteiligen Einflüsse von Einrichtungen, insbesondere den Bereichen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden, ferngehalten werden.

403. Lebensmittel mit überschrittenem **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** dürfen in Einrichtungen der Bundeswehr grundsätzlich nicht beschafft oder in den Verkehr gebracht werden. Ausnahmen sowie Einzelheiten zur weiteren Verwendung von Lebensmitteln mit überschrittenem MHD werden in der Bereichsverfügung D2-1920/0-0-2 „Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums“ gesondert geregelt.

404. Lebensmittel mit überschrittenem Verbrauchsdatum (VD) sind unverzüglich zu entsorgen.

405. Lebensmittelanbrüche müssen mindestens mit der Bezeichnung des Lebensmittels, mit dem MHD/VD und dem Datum des Anbruchs gekennzeichnet sein.

406. Bedarfsgegenstände müssen so beschaffen sein, dass sie eine glatte, leicht zu reinigende und gegen die angewendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel beständige Oberfläche aufweisen.

407. Im Umgang mit Lebensmittelbedarfsgegenständen und Ausrüstungen sind die Anforderungen der Anlagen 9.4, 9.5 und 9.6 einzuhalten.

408. Die Wirksamkeit von Reinigungsmaßnahmen ist regelmäßig durch bzw. im Auftrag des Lebensmittelunternehmers mittels Schnelltests zu überprüfen und zu dokumentieren.

409. In Truppenküchen, Krankenhausküchen, Mensen und Behördenkantinen ist die Wirksamkeit der Desinfektionsmaßnahmen mindestens einmal jährlich mittels mikrobiologischer Hygienestatuskontrollen (Abklatsch- und/oder Tupferproben) in Verantwortung des LmUnt zu überprüfen und zu dokumentieren.

410. Zur Kontrolle der Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen und zur Verifizierung der Prüfergebnisse nach Nr. 407, sind in allen Einrichtungen risikoorientiert und unter Einbeziehung der Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung, mindestens einmal jährlich amtlicherseits mikrobiologische Raum- und Geräteuntersuchungen durchzuführen.

411. Durch die Sachverständigen angeordnete, anlassbezogene Kontrollen sowie Kontrollen im Nachgang zu angeordneten Maßnahmen nach Anlage 9.6, Nr. 2.7 und 2.8 bleiben hiervon unberührt.

412. Die Bestimmungen gemäß Nrn. 408-410 gelten nicht für Einrichtungen, in denen ausschließlich verpackte Lebensmittel behandelt oder in Verkehr gebracht werden.

5 Küchenpersonal

5.1 Anforderungen an das Personal

501. Personen, die

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

dürfen gemäß § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) in Einrichtungen nach Nr. 24 oder beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, nicht tätig sein oder beschäftigt werden. Dies gilt auch für Personen, die mit Bedarfsgegenständen so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel zu befürchten ist.

Personen, die in amtlicher Eigenschaft oder im Rahmen der Dienst- und Fachaufsicht, auch im Rahmen ihrer Ausbildung, mit Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie an einer der oben genannten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind oder die o. a. Krankheitserreger ausscheiden.

502. Darüber hinaus dürfen als Küchenpersonal – auch vorübergehend – nicht beschäftigt werden Personen,

- (1) die in Wohngemeinschaft mit Personen leben, von denen bekannt ist, dass sie an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt sind oder deren Erreger ausscheiden,
- (2) deren Hände und unbedeckte Teile der Arme eiternde oder nässende Wunden, Ekzeme oder Exantheme sowie ähnliche Hauterkrankungen aufweisen oder die an diesen Körperteilen Verbände jeder Art tragen,
- (3) durch die Lebensmittel in anderer Weise gesundheitlich bedenklich, Ekel erregend oder in anderer Weise nachteilig beeinflusst werden können,
- (4) die eine Tätigkeit ausüben, durch die Lebensmittel gesundheitlich bedenklich, Ekel erregend oder anderweitig nachteilig – insbesondere durch Mikroorganismen oder Unsauberkeit – beeinflusst werden können sowie
- (5) die die Reinigung von Toiletten, Wasch- und Duschräumen – einschließlich derer des Küchenpersonals – sowie der außenliegenden Müllsammelräume wahrnehmen.

Küchenhilfspersonal darf nur zu den gemäß Zentralvorschrift A1-1800/0-6570 „Die Liegenschaft in der Bundeswehr, Nrn. 810 und 827 festgelegten Reinigungsarbeiten herangezogen werden.

5.2 Voraussetzungen

503. Personen, die in Einrichtungen Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, sowie Personen, die im Rahmen der Dienst- und Fachaufsicht oder sonstiger Kontroll- oder Überwachungsfunktionen mit den bezeichneten Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit erstmalig nur aufnehmen,

- wenn durch eine nicht mehr als 3 Monate alte Bescheinigung des zivilen Gesundheitsamtes oder der Abt I der zuständigen ÜbwSt oder eines von ihr beauftragten SanOffz Arzt nachgewiesen ist, dass sie über die in Nrn. 501 und 502 aufgeführten Tätigkeitsverbote und über ihre Meldepflicht in mündlicher und schriftlicher Form belehrt wurden und nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind und
- wenn darüber hinaus bei Vorliegen von Anhaltspunkten für Hinderungsgründe im Sinne der Nrn. 501 und 502 eine ärztliche Untersuchung gemäß Nr. 505 durchgeführt wurde.

Werden einheimische Zivilpersonen als Küchenpersonal in Einsätzen und Übungen außerhalb von Deutschland eingesetzt, ist eine ärztliche Untersuchung verpflichtend vor der Tätigkeitsaufnahme durchzuführen und zu bescheinigen. Detaillierte Regelungen hierzu werden durch den jeweilig zuständigen LtdHyg i. E. bzw. durch Kdo SanDstBw VI festgelegt.

Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person Hinderungsgründe nach Nrn. 501 oder 502 (1) bis (3) bestehen, so darf die Bescheinigung erst ausgestellt werden, wenn durch ein ärztliches Attest nachgewiesen ist, dass Hinderungsgründe nicht oder nicht mehr bestehen.

504. Treten bei Personen nach Aufnahme der Tätigkeit Hinderungsgründe nach Nrn. 501 oder 502 auf, sind sie verpflichtet, dies unverzüglich dem bzw. der verantwortlichen Vorgesetzten in der Einrichtung mitzuteilen. Dieser bzw. diese informiert unverzüglich den LmUnt und die zuständige ÜbwSt Abt I bzw. den GesAufs i. E.

B

Werden dem LmUnt oder der Beschäftigungsdienststelle Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot nach Nrn. 501 oder 502 begründen, so haben diese unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung von Krankheitserregern erforderlichen ersten Maßnahmen einzuleiten und die zuständige ÜbwSt bzw. den GesAufs i. E. zu benachrichtigen.

Ein Tätigkeitsverbot gemäß § 42 IfSG wird im Inland grundsätzlich durch die bzw. den Ltr Abt I der zuständigen ÜbwSt ausgesprochen. Im Auslandseinsatz ist nach der Weisung zur Feststellung der Küchentauglichkeit in der jeweils gültigen Fassung zu verfahren.

Nach einer Tätigkeitsunterbrechung aufgrund von Hinderungsgründen gemäß Nrn. 501 oder 502 (1) bis (3) darf die Tätigkeit erst wieder aufgenommen werden, wenn durch ein ärztliches Attest nachgewiesen ist, dass Hinderungsgründe nicht mehr bestehen.

Ein ärztliches Attest nach Nrn. 503 oder 504 darf nicht älter als vier Wochen sein. Es ist der zuständigen ÜbwSt Abt I bzw. dem GesAufs i. E. vorzulegen.

505. Bei Vorliegen von Anhaltspunkten (Verdacht) für eine Erkrankung gemäß Nr. 501 muss eine ärztliche Untersuchung zum Ausschluss der genannten Erkrankungen, ggf. unter Zuhilfenahme geeigneter Diagnostik durchgeführt werden.

Bei Erkrankungen nach Nr. 502 (2) und (3) muss durch den Untersuchenden bzw. die Untersuchende beurteilt werden, ob eine gesundheitlich bedenkliche, Ekel erregende oder anderweitig nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln zu besorgen ist.

Der Untersuchungsumfang für Auslandseinsätze wird in Abhängigkeit von der Situation im Einsatzgebiet durch Kdo SanDstBw UAbt VI festgelegt.

E

506. Wiederholungsuntersuchungen sind durchzuführen, wenn die Person Hinderungsgründe im Sinne von Nr. 501 mitteilt oder Anhaltspunkte oder Tatsachen gemäß Nr. 504 bekannt werden.

Wiederholungsuntersuchungen sind auch durchzuführen

- nach Aufenthalt in Gebieten mit erhöhtem Infektionsrisiko für die in Nr. 501 genannten Krankheiten und Tuberkulose sowie
- während der Einsätze der Bundeswehr im Ausland.

E

Art, Umfang und Intervall der Wiederholungsuntersuchung ordnet die zuständige ÜbwSt bzw. der bzw. die zuständige Sachverständige im Einsatz an, soweit keine Vorgaben durch Kdo SanDstBw erfolgen.

507. Der LmUnt hat alle Personen nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die in Nrn. 501 und 502 genannten Tätigkeitsverbote und die Verpflichtung zur Meldung von Hinderungsgründen sowie die Ausführungen hierzu in dieser Zentralvorschrift zu belehren. Die Teilnahme an den Wiederholungsbelehrungen ist durch den LmUnt nachzuweisen. Beispielbelehrungen über die Küchentauglichkeit gemäß § 43 IfSG sowie Beispielbescheinigungen über die Belehrung sind in der Anlage 9.26 aufgeführt.

Der LmUnt kann die ihm obliegende Pflicht zur Wiederholungsbelehrung delegieren, dennoch bleibt er verantwortlich für die ordnungsgemäße Durchführung der Belehrung.

Im Falle von Dienststellen/Einrichtungen (z. B. Familienbetreuungscentren), welche für das Inverkehrbringen von Lebensmitteln auf ehrenamtliche Helfer zurückgreifen, ist der Leiter bzw. die Leiterin und der stellvertretende Leiter bzw. die stellvertretende Leiterin der Dienststelle gemäß § 43 IfSG zu belehren. Dieser ist verpflichtet, die ehrenamtlichen Helfer z. B. mithilfe eines in der Formulardatenbank verfügbaren Merkblattes auf die Risiken im Umgang mit Lebensmitteln aktenkundig hinzuweisen.

5.3 Dokumentation und Kosten der Untersuchungen

508. Die Kosten der Untersuchung trägt der LmUnt bzw. der Dienstherr. Die Untersuchung wird durch den regional zuständigen Amtsarzt der Bundeswehr veranlasst. Die Leistungen der Ärztinnen und Ärzte oder medizinischen Einrichtungen außerhalb der Bundeswehr, die mit dem Überweisungsschein San/Bw/0217 bzw. der Kostenübernahmeerklärung San/Bw/0218 beauftragt werden, werden von der jeweils zuständigen personalbearbeitenden Dienststelle abgerechnet.

509. Die Bescheinigungen nach Nrn. 503 und 504 sowie die Dokumentation der Belehrung nach Nr. 507 sind bei dem LmUnt aufzubewahren und von der Leitung der Einrichtung an der Arbeitsstätte während der Dauer der Beschäftigung verfügbar zu halten. Nach Beendigung des Beschäftigungsverhältnisses sind die o. g. Bescheinigungen und Dokumentationen zumindest als Kopie für einen Zeitraum von 2 Jahren an der Arbeitsstätte aufzubewahren. Die Bescheinigungen und Dokumentationen sind auf Verlangen den die Einrichtung überprüfenden Sachverständigen nach Nr. 149 vorzulegen.

E

Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten (z. B. bei Truppenübungsplatzaufenthalten, Auslandseinsätzen) genügt die Vorlage beglaubigter Kopien.

5.4 Personalhygiene

510. Das Küchenpersonal hat sich während seiner Tätigkeit ständig sauber zu halten und stets saubere Kleidung zu tragen.

511. Vor der Arbeitsaufnahme, bei jedem Tätigkeitswechsel insbesondere nach vorherigem Kontakt mit Lebensmitteln oder Gegenständen, die mikrobiell kontaminiert oder in anderer Weise verschmutzt sein könnten, nach der Nutzung von Handschuhen, nach jeder Benutzung der Toiletten, nach jeder längeren Arbeitspause sowie vor und nach jeder Nahrungsaufnahme müssen die Hände und unbedeckten Teile der Arme mit Wasser und Flüssigseife gründlich gereinigt sowie mit einem VAH⁷ gelisteten Händedesinfektionsmittel desinfiziert werden. Bei nicht sichtbarer Verschmutzung reicht auch eine Händedesinfektion ohne vorherige Reinigung.

Bürsten sollen nur bei Bedarf und nur im Bereich der Fingernägel benutzt werden.

Zu Beginn längerer Arbeitspausen, mindestens am Ende des Arbeitstages, ist eine Hautschutzcreme/-lotion aufzutragen.

Die Arbeit des Küchenpersonals erfüllt die Kriterien für "Feuchtarbeit". Somit sind diesem Personal **Hautschutzmittel** als personenbezogene Schutzmaßnahme im Sinne des Arbeitsschutzgesetzes zur Verfügung zu stellen, und zwar gemäß TRGS 401 vor jeder hautbelastenden Tätigkeit (z. B. zu Arbeitsbeginn, nach jeder Hautreinigung während der Tätigkeit, usw.). Hierfür sind Produkte mit kurzer Resorptionszeit in die Haut verfügbar, die speziell für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie geeignet/zugelassen sind. Nur diese speziellen Hautschutzmittel sind zu verwenden, auch wenn bei Kontakt zu unverpackten Lebensmitteln grundsätzlich Einmalhandschuhe getragen werden und somit ein Einfluss von Hautschutzmitteln auf die Lebensmittel ohnehin praktisch ausgeschlossen ist.

Gemäß TRGS 401 muss das Personal unterwiesen werden u. a. in der korrekten Anwendung der Schutzmaßnahmen (richtige Verwendung der bereitgestellten persönlichen Schutzausrüstung wie Schutzhandschuhe, Hautschutzmittel, usw.).

Ferner hat der Arbeitgeber die ordnungsgemäße Umsetzung der getroffenen Schutzmaßnahmen und die sachgerechte Anwendung von Schutzhandschuhen, Hautschutzmitteln sowie die Hautreinigung zu überwachen.

Auswahl und Benutzung der Mittel sind in einem betrieblichen Hautschutzplan festzuschreiben.

512. Das Küchenpersonal ist gehalten, täglich zu duschen und seine Fingernägel stets sauber und kurz geschnitten zu halten. Das Tragen von Nagellack und künstlichen Fingernägeln ist verboten.

⁷ Verbund für angewandte Hygiene (VAH), ehemals Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie, DGHM.

513. Das Tragen von Armbanduhren und jeglicher Art von Schmuck an den Händen und Armen sowie das Tragen von Halsketten sind während des Küchendienstes nicht gestattet. Dies gilt auch für Ohrstecker/-ringe und jede Art von Piercings am Kopf⁸.

514. Essen, Trinken, Rauchen sowie Kaugummi- und Tabakkauen, Tabakschnupfen und ähnliche Tätigkeiten in den Betriebsräumen von Einrichtungen sind verboten. Ausgenommen von diesem Verbot ist das notwendige Verkosten der Speisen bei der Zubereitung durch das Kochpersonal; hierbei sind vorher ordnungsgemäß gereinigte Löffel, Gabeln usw. nur jeweils einmal zu benutzen. Die Probeentnahme mit den Fingern – auch mit Handschuhschutz – ist verboten.

515. Personen, die unverpackte Lebensmittel herstellen, behandeln und in Verkehr bringen, müssen eine hygienisch einwandfreie, waschbare oder abwaschbare helle Arbeitskleidung gemäß Nr. 518 tragen; zur Arbeitskleidung gehört eine Kopfbedeckung, die das Herabfallen von Kopfhaaren verhindert. Die zur Verfügung gestellte Kleidung muss die übrige Kleidung vollständig bedecken.

Barträger haben durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen, dass ein Herabfallen von Barthaaren verhindert wird.

516. Die Arbeitskleidung ist bei Verschmutzung, bei jedem Wechsel von unreinen zu reinen Tätigkeiten, im Übrigen mindestens jeden zweiten Tag zu wechseln. Erforderlichenfalls ist Einwegkleidung zu verwenden.

517. Personen, die ausschließlich für die Ausgabe von Speisen zuständig sind, können saubere, farbige Schürzen und Arbeitskleidung tragen. Die farbige Kleidung ist täglich zu wechseln. Die Kopfbedeckungen müssen waschbar sein oder sind als Einmalartikel täglich zu entsorgen.

518. Die Arbeitskleidung hat den Vorgaben der DIN 10524⁹ zu entsprechen. Die Arbeitskleidung ist durch den LmUnt zu stellen. Er hat für die ordnungsgemäße Reinigung und ausreichende Bereitstellung der Arbeitskleidung Sorge zu tragen.

519. Die Bestimmungen der Nrn. 501-515 gelten auch für Personen, die regelmäßig im dienstlichen Auftrag Räume betreten, in denen unverpackte Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden.

520. Ausgenommen von den Bestimmungen der Nr. 515 sind Personen, die

- Wartungsarbeiten, z. B. an Geräten der Küche durchführen, sofern dabei eine Kontamination von Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen ausgeschlossen ist,
- nur zum Kartoffelschälen oder Abwaschen in Feldküchen oder Kombüsen herangezogen werden, sofern für sie nicht Nrn. 501 oder 502 zutreffen; diese Helferinnen oder Helfer tragen saubere

⁸ Einschließlich Piercings im Mundraum.

⁹ DIN 10524 Lebensmittelhygiene – Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben.

Schürzen und haben sich während der Tätigkeit ständig sauber zu halten und die Bestimmungen der Nrn. 512-514 zu beachten sowie

- Aufgaben als Vorgesetzte der Leitung der Truppenküche (gemäß A1-1900/1-15, Nr. 538) bzw. als Kommandanten oder Kommandantinnen oder 1. Offiziere an Bord schwimmender Einheiten wahrnehmen und dabei mit unverpackten Lebensmitteln nicht in Berührung kommen.

521. Betriebsfremden Personen ist der unbefugte Zutritt und Aufenthalt in den Betriebsräumen untersagt.

6 Besondere Anforderungen an das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln außerhalb fester Einrichtungen

6.1 Allgemeines

601. Für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln außerhalb der für den Grundbetrieb vorhandenen festen Einrichtungen gelten grundsätzlich alle in den vorherigen Abschnitten und den dazugehörigen Anlagen aufgeführten Bestimmungen. Abweichungen sind nur unter Beachtung der nachfolgend aufgeführten Bestimmungen zulässig. Weitergehende Abweichungen sind nur zulässig, wenn aufgrund der Beurteilung durch Sachverständige eine Gefährdung der VpflTln nicht zu erwarten ist.

602. Die Bestimmungen dieses Abschnittes gelten sinngemäß auch für Veranstaltungen im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit (z. B. Tage der offenen Tür) sowie für Biwaks, Kameradschaftsabende oder ähnliche Veranstaltungen (z. B. Grillen im Einsatz), wenn Speisen im dienstlichen Rahmen außerhalb fester Einrichtungen und Räume ausgegeben werden sollen.

603. Nicht feste Einrichtungen sind so aufzubauen, einzurichten und auszustatten und der Betrieb ist so zu organisieren, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel weder von außen noch durch den Betriebsablauf eintreten kann.

Das Inverkehrbringen von Lebensmitteln außerhalb des Grundbetriebes, z. B. bei Veranstaltungen im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit (Tage der offenen Tür) bzw. bei Kontingentfesten im Einsatz ist der zuständigen ÜbwSt bzw. den Sachverständigen der Zelle ÖffRechtlAufg Einsatz durch den verantwortlichen LmUnt mindestens 14 Tage vor einer geplanten Veranstaltung anzuzeigen. Die Sachverständigen sind zum Zweck der fachlichen Beratung bereits im Vorfeld einer Veranstaltung in die Planungen mit einzubeziehen.

604. Bei der Standortwahl müssen insbesondere folgende Voraussetzungen berücksichtigt werden:

- Schutz vor Witterungseinflüssen und Schadtieren,
- fester, wasserabführender, -undurchlässiger Boden (Ausnahme siehe Nr. 620),
- Freisein von Gerüchen, die die Lebensmittel nachteilig beeinflussen können (z. B. durch Tierstallungen, Dunghaufen, Jauche-/Güllegruben, Mülldeponien, Betriebe der chemischen Industrie) sowie
- Anschluss an ein Abwassersystem (z. B. Kanalisation, Abwasserauffangtank).

605. Für den Betrieb einer nichtfesten Einrichtung ist Trinkwasser gemäß Anlage 9.9 erforderlich. Die Bereitstellung kann erfolgen über

- Aufstellung eines geeigneten Trinkwasserbehälters oder einer Zisterne des Feldlagerbetriebes oder
- Trinkwasser in Gebinden und Flaschen oder
- die Zuführung aus dem örtlichen zentralen Trinkwassernetz.

Nach dem Anschließen und nach längeren Betriebspausen (2-5 Stunden, abhängig von der Umgebungstemperatur) sind die Leitungen bei maximalem Durchfluss bis zur Temperaturkonstanz zu spülen. Schlauchleitungen, Anschlüsse, Handbrausen und Kupplungen sind vor Verschmutzung zu schützen und täglich zu kontrollieren.

606. Trinkwasserentnahmestellen im Gelände müssen vor ihrer Nutzung mikrobiologisch und chemisch überprüft werden. Für den Betrieb von CFK ist im Vorfeld die Planung der Versorgung mit Trinkwasser mit den Sachverständigen abzustimmen.

607. Der Verbleib, das Sammeln und der Abtransport des anfallenden Abfalls sind rechtzeitig vor

E

 Einsatz-/Übungsbeginn in einem Befehl zu regeln. Hierbei sind auch die Bestimmungen der Streitkräftebasis, des Bundesamtes für Infrastruktur, Umweltschutz und Dienstleistungen der Bundeswehr (BAIUDBW) und die Zentrale Dienstvorschrift A-840/3 „Durchführung des Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes“ zu berücksichtigen.

Speisereste und organische Küchenabfälle sind getrennt von anderen Abfällen (Glaswaren, Papier/Kartonagen, Metall usw.) in dicht schließenden Behältnissen zu sammeln. Insbesondere bei warmer Witterung sind die im Produktionsbereich aufgestellten Abfallbehältnisse mehrmals täglich zu entleeren.

608. Das Bereitstellen und Abholen der Behältnisse sowie der Verbleib der Abfälle einschließlich des Ableitens von Abwasser in die Kanalisation ist im Inland mit dem zuständigen Bundeswehr-Dienstleistungszentrum (BwDLZ) rechtzeitig vor Einsatz-/Übungsbeginn zu klären. Im Ausland ist die Entsorgung nach den Vorgaben und Bestimmungen vor Ort zu regeln.

609. Sickergruben für die Abwasserentsorgung sind nur für den Betrieb von Feldküchen im Ausland zulässig, sofern Umweltauflagen des Gastlandes dem nicht entgegenstehen. Die Gruben müssen mindestens 1,5 m tief ausgehoben werden und sind bei Verlegung der Feldküche mit Erdschutt fest zu schließen. Die verschlossenen Gruben sind deutlich zu kennzeichnen.

610. Abfälle dürfen in keinem Fall vergraben werden.

611. Für das Feldküchenpersonal müssen eigene sanitäre Anlagen (Toiletten) vorhanden und leicht zu erreichen sein. Eine Möglichkeit zur Händereinigung unter fließendem Wasser muss vorhanden sein. Ein geeignetes Händedesinfektionsmittel ist bereitzustellen.

6.2 Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln

612. Lebensmittel sind beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen außerhalb fester Einrichtungen der erhöhten Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt. Die Auswahl und Beschaffung der Verpflegung für Einsatz und Übungen hat so zu erfolgen, dass die örtlichen Gegebenheiten (Logistik, hygienisches Umfeld, Geräteausstattung, Infrastruktur, Umwelteinflüsse) berücksichtigt sind. Für die Zubereitung von Verpflegung im Gelände sind daher ausschließlich solche Produkte auszuwählen, die hierfür geeignet sind. Dies sind insbesondere die Bestandteile der Einsatzverpflegung, aber auch andere Lebensmittel, die in wenigen Arbeitsschritten zubereitet werden können.

E

613. Für die Bereitstellung und Ausgabe von Verpflegungsmitteln an Soldatinnen und Soldaten zum späteren Verzehr (Marschverpflegung/Lunchpaket) ist darauf zu achten, dass nur solche Lebensmittel ausgewählt werden, die auch ohne hinreichende Kühlung sicher sind. Ausnahme:

Durch die abgebende Einrichtung werden geeignete Kühlbehältnisse bereitgestellt, die eine sachgerechte Lagerung kühlpflichtiger Lebensmittel zulassen.

614. Das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln in ortsveränderlichen Verpflegungseinrichtungen und in Einsätzen muss mit erhöhter Sorgfalt erfolgen, um auch unter widrigen Bedingungen die Produktion und Abgabe sicherer Lebensmittel zu gewährleisten.

615. Wenn keine ausreichenden Kühlkapazitäten für die getrennte Lagerung bei unterschiedlichen Temperaturbereichen gemäß Anlage 9.1 vorhanden sind, sind alle kühlpflichtigen Lebensmittel einheitlich bei einer Temperatur von +4 °C oder darunter zu lagern.

616. Leicht verderbliche Lebensmittel müssen umgehend nach Anlieferung in der Einrichtung verarbeitet werden, wenn dort keine ausreichende Kühlung gewährleistet ist.

617. Verpackte Lebensmittel sind erst unmittelbar vor der Behandlung auspacken. Unverpackte Lebensmittel sind zum Schutz vor nachteiliger Beeinflussung durch Witterung und Schadtiere so rasch wie möglich und in einem Arbeitsgang zu behandeln und bis zur weiteren Be-/Verarbeitung umhüllt oder abgedeckt aufzubewahren.

6.3 Betrieb von Feldküchen

618. Für Ausbildung und Inübunghaltung sowie den Einsatz von Feldküchen, z. B. bei Übungen im Inland, gilt:

B

- jeder über einen Zeitraum von einem Tag (3 Teilmahlzeiten) hinausgehende Einsatz einer Feldküche ist der zuständigen ÜbwSt mindestens 14 Tage vor Inbetriebnahme anzuzeigen.

Die ÜbwSt kann sich aufgrund (tier-)seuchenprophylaktischer Erwägungen besondere Anweisungen vorbehalten.

619. Bei einem geplanten stationären Betrieb von mehr als zwei Wochen und bei Bedarf sind zusätzlich zur Wahl des richtigen Standortes gemäß Nr. 604 weitere infrastrukturelle Anforderungen zu berücksichtigen. Daher ist im Vorfeld der fachliche Rat der für den Betriebsort zuständigen Abt III der ÜbwSt bzw. des LtdVet i. E. einzuholen.

620. Abweichend von Nr. 604 (Standortwahl) ist ausnahmsweise der Betrieb einer Feldküche auf unbefestigtem Untergrund zulässig, wenn seine Dauer auf 24 Stunden begrenzt wird, um ein Aufweichen des Bodens zu vermeiden. Aspekte des Umweltschutzes sind zu beachten.

621. Beim Einrichten einer Feldküche ist darauf zu achten, dass die Bereiche Lagerung/Bevorratung, Produktion/Zubereitung, Garen und Entsorgung so angeordnet sind, dass ein kontinuierlicher Arbeitsablauf möglich ist (Vermeidung kreuzender Wege). Reine und unreine Tätigkeiten sind entweder räumlich oder zeitlich zu trennen. Wo immer möglich sind geeignete vorhandene Gebäude oder Anlagen einzubeziehen. Dies gilt insbesondere für Kühleinrichtungen und Vorbereitungsräume. Bei stationärem Betrieb, auch als Ergänzung zur CFK oder als Rückfallposition in Einsatzinfrastruktur, ist die Feldküche in festen Gebäuden aufzustellen oder einzuhausen. Im beweglichen Einsatz und im stationären Einsatz bei Fehlen geeigneter Infrastruktur ist in der Feldküche bevorzugt Einsatzverpflegung (Individual- und Gruppenverpflegung) zuzubereiten. Die ergänzende Verarbeitung von frischen Lebensmitteln, insbesondere Lebensmitteln tierischen Ursprungs, ist nur zulässig, wenn geeignete hygienische Voraussetzungen (z. B. Kühlkapazitäten) vorhanden sind.

622. Zur Händereinigung sind Flüssigseife, Desinfektionsmittel, Einmalhandtücher und fließendes Wasser (Trinkwasserqualität) in der Feldküche bereitzustellen (Anlage 9.6).

623. Die gründliche Reinigung der Feldküche, einschließlich aller benutzten Bedarfsgegenstände und Geräte ist durchzuführen

- vor jeder Aufnahme des Betriebs (z. B. nach Standortwechsel) sowie
- arbeitstäglich mindestens einmal, spätestens nach Betriebsschluss.

624. Die Reinigung der Bedarfsgegenstände und die Reinigung des Außenbereiches müssen getrennt voneinander durchgeführt werden. Arbeitsflächen und benutzte Bedarfsgegenstände sind täglich einmal sowie nach Bedarf zu desinfizieren. Nach jeder Reinigung oder Desinfektion sind die Bedarfsgegenstände mit Trinkwasser gründlich nachzuspülen.

625. Reinigungsgeräte und -materialien sind hygienisch einwandfrei aufzubewahren. Als Putz- und Spültücher/-schwämme sind grundsätzlich Einwegartikel zu nutzen, die bei starker Verschmutzung sofort und ansonsten spätestens am Ende des Tages zu entsorgen sind. Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen so aufbewahrt werden, dass sie Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen können.

626. Bei jedem Betrieb einer Feldküche sind Proberationen zu entnehmen und aufzubewahren. Dazu sind die Bestimmungen der Anlage 9.24 zu beachten.

6.4 Betrieb von Containerfeldküchen

627. Für Planung, Aufbau, Betrieb und Rückbau der Containerfeldküchen sind die jeweiligen Technischen Dienstvorschriften (TDv) und/oder Betriebsanweisungen maßgebend. Bei Abweichungen von der Regelbauweise nach TDv ist für Standorte im Ausland der LtdVet i. E. und Kdo SanDstBw UAbt IV, für Standorte im Inland die Abt III der zuständigen ÜbwSt zu beteiligen. Bei Erkundungen von Standorten/Stellflächen für CFK sind SanOffz Vet hinzuzuziehen.

628. Die Gesamteinrichtung ist vor Inbetriebnahme durch die Abt III der zuständigen ÜbwSt bzw. im Einsatz durch den LtdVet i. E. im Auftrag Kdo SanDstBw abzunehmen.

629. CFK sind so aufzubauen, dass die lebensmittelhygienischen Bestimmungen dieser Zentralvorschrift uneingeschränkt umsetzbar sind.

630. Die Gesamteinrichtung eines Bausteins Verpflegung im Feldlager besteht grundsätzlich aus der modularen CFK und dem dazugehörigen Spülcontainer, dem Speiseausgabebereich, dem Speisezelt, Sanitärcontainern und einer Umkleidemöglichkeit für das Personal (Zelt oder Container), dem Lagerbereich (i. d. R. mehrere Lager- und Kühl-/Tiefkühlcontainer) sowie dem Abfallentsorgungsbereich. Geeignete vorhandene Infrastruktur in der räumlichen Nähe des gewählten Standortes der CFK ist zu nutzen. Bei Bereitstellung von Außer-Haus-Verpflegung sowie für den Rücklauf verschmutzter Bedarfsgegenstände sind Vorkehrungen zu treffen.

Für Außer-Haus-Verpflegung ist insbesondere

- ein Bereitstellungsraum für Lebensmitteltransport- und Getränkebehälter vorzusehen (Zelt, Container),
- eine Behälterspüle zur Reinigung der Außenbehälter einzurichten (z. B. Container ISO 20 Fuß, Topfspüle) sowie
- sicherzustellen, dass benutzte Innenbehälter und Bedarfsgegenstände, Geschirr und Besteck maschinell gespült werden.

631. Für die VpflTln ist die Möglichkeit zur hygienischen Händereinigung zu schaffen, z. B. am Eingang des Speisezeltes.

632. Der Abfallentsorgungsplatz ist gegen das Eindringen von Schadtieren zu sichern und bei längerem Betrieb einzuhausen.

633. Die Außentüren der CFK sind stets geschlossen zu halten, um eine nachteilige Beeinflussung durch Witterungseinflüsse, Staub und das Eindringen von Insekten und Schädlingen zu verhindern. Die Übergänge zwischen einzelnen Bausteinen einer CFK bzw. zum Ausgabebereich (Zelt/Halle) sind durch geeignete Maßnahmen so abzudichten, dass Schädlinge nicht eindringen können und die Belastung durch Staub möglichst gering ist.

634. Die Gesamteinrichtung ist so abzugrenzen, dass Unbefugte keinen Zugang zum Produktions- und Lagerbereich haben. Die Transportwege zwischen den einzelnen Containern sind gegen Witterungseinflüsse zu schützen.

635. Für den Betrieb einer CFK gelten die Bestimmungen zur Entnahme von Proberationen der Anlage 9.24 uneingeschränkt.

636. Ein Schädlingsmonitoring ist einzuführen und dauerhaft während der gesamten Betriebszeit aufrechtzuerhalten.

6.5 Verpflegungsausgabepunkte

637. VpflAP werden für einen begrenzten Zeitraum im Gelände betrieben. Sie sind so einzurichten, dass die Ausgabe ohne wesentliche Beeinträchtigung und nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel erfolgen kann. Ebenso ist eine unmittelbare Beeinträchtigung offener Lebensmittel durch die VpflTln mit geeigneten Mitteln (z. B. Theke, keine Selbstbedienung) auszuschließen.

638. Zur individuellen Reinigung von Essgeschirr und -besteck durch die VpflTln ist Folgendes zu beachten:

- Zur Reinigung ist heißes, mit Spülmittel versetztes Trinkwasser sowie Papierhandtücher o. ä. bereitzustellen und zu nutzen.
- Zum Nachspülen mit klarem, heißem Trinkwasser sind bevorzugt geschlossene Behälter zu verwenden, die über einen Auslasshahn verfügen (z. B. Getränkespender).
- Bei einem länger als 24 Stunden dauernden Betrieb außerhalb fester Einrichtungen ist sicherzustellen, dass den Verpflegungsteilnehmern hygienisch einwandfreies Geschirr und Besteck zur Verfügung gestellt wird.
- Sobald eine Einrichtung mit fließendem heißem Wasser verfügbar ist, ist das Essgeschirr/-besteck durch die VpflTln individuell nachzureinigen.

639. Soweit möglich ist der VpflAP zum besseren Witterungsschutz in einem Gebäude einzurichten und mit Handwascheinrichtung, Ausgabetheke sowie Geschirr-/Besteckspülmöglichkeit mit fließend heißem Wasser auszustatten.

640. Werden warme Speisen aus einer Einrichtung zu einem VpflAP transportiert, sind die Speisen so abzuthemen, dass die Anforderungen der Anlagen 9.1 und 9.8 eingehalten werden. Die erforderlichen Temperaturmessungen sind gemäß Anlagen 9.20 und 9.21 zu dokumentieren. Die dazu erforderlichen Thermometer sind von der die Speisen abgebenden Einrichtung bereitzustellen.

641. Die Ausgabezeiten müssen so geplant werden, dass die Gesamtheißhaltezeit (von der Fertigstellung der Speisen bis zum Ende der Ausgabe) 3 Stunden nicht übersteigt.

6.6 Verkaufsfahrzeuge

642. Verkaufsfahrzeuge oder Verkaufswagen, in denen leicht verderbliche Lebensmittel tierischer Herkunft hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden, müssen grundsätzlich der DIN 10500 in der aktuellen Fassung entsprechen.

643. Die Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln und in Verkehr zu bringen, dass eine gegenseitige geschmackliche, geruchliche oder anderweitig nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist. Unverpackte Lebensmittel sind getrennt von verpackten zu behandeln. Leicht verderbliche Lebensmittel sind unter ausreichender Kühlung zu lagern.

644. Während des Verkaufs aus dem geöffneten Fahrzeug müssen Lebensmittel sowie Bedarfsgegenstände, die beim Herstellen bzw. Behandeln und Inverkehrbringen verwendet werden, vor Staub, Witterungseinflüssen, Tieren und Schädlingen geschützt sein.

645. Bei loser Abgabe an den Endverbraucher sind Angaben zu den auf der Fertigpackung angegebenen und gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung und Vorläufiger Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung kenntlich zu machenden Stoffen an deutlich sichtbarer Stelle mit einem Verweis auf das jeweilige Lebensmittel auszuhängen oder in anderer Form schriftlich mitzuteilen.

Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten verursachen können, sind bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar auf einem Schild bei/an dem Lebensmittel oder durch Aushang in der Verkaufsstätte unmittelbar und leicht zugänglich zu machen. Alternativ kann eine mündliche Auskunft über die Verwendung der betreffenden Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe durch hinreichend unterrichtete Mitarbeiter unter der Bedingung erfolgen, dass bei dem Lebensmittel oder durch Aushang in der Verkaufsstätte explizit auf die Möglichkeit zur mündlichen Information hingewiesen wird und schriftliche Aufzeichnungen zu dem jeweiligen Lebensmittel vorliegen und auf Verlangen leicht zugänglich sind.

7 Besondere Anforderungen an das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln in Sanitätseinrichtungen

701. VpflTln in Krankenhäusern und Bettenstationen von regionalen Sanitätseinrichtungen (RegSanEinr) sowie in Einsatzlazaretten (EinsLaz) haben aufgrund ihrer Erkrankung häufig auch ein geschwächtes Immunsystem und sind damit empfindlicher gegenüber Infektionen/Intoxikationen. Dem ist bei der Verpflegungsbereitstellung Rechnung zu tragen.

702. Die Auswahl der Verpflegungsmittel und auszugebenden Speisen hat daher unter besonderer Berücksichtigung der Risikoeinschätzung zu möglichen mikrobiologischen Gefährdungen zu erfolgen.

703. Die Ausgabe roheihaltiger Speisen, die keinem abschließenden Erhitzungsprozess unterzogen wurden, ist in Krankenhäusern und auf Bettenstationen in RegSanEinr sowie in EinsLaz untersagt. Individuelle Ausnahmen im Rahmen von Diätplänen sind durch den behandelnden Arzt oder die behandelnde Ärztin anzuordnen.

Da frische Eier auf der Schalenoberfläche mit Salmonellen und anderen Pathogenen kontaminiert sein können, besteht beim Aufschlagen größerer Eimengen die Gefahr, dass diese in das Lebensmittel gelangen. Auch die Gefahr der Kreuzkontamination ist bei Verwendung von frischen Eiern höher als bei der Verwendung von Flüssigeiprodukten. Um das Risiko, an einer lebensmittelbedingten Infektion zu erkranken, für den Kreis besonders empfindlicher Personen zu minimieren, sind daher bei der Herstellung von Rührei, Omelette und Pfannkuchen/Eierkuchen in Krankenhausküchen pasteurisierte Eier/pasteurisiertes Flüssigei anstelle von rohen, frischen Eiern zu verwenden. Pasteurisierte Eier/pasteurisiertes Flüssigei stellen ein leicht verderbliches Lebensmittel dar. Daher sind bei der Lagerung und Verwendung von diesen Lebensmitteln die Temperaturvorgaben des Herstellers zwingend

einzuhalten. Tiefgekühlte Flüssigeiprodukte sind bei maximal +4 °C aufzutauen. Anbrüche von pasteurisierten Flüssigeiprodukten sind am selben Tag zu verbrauchen oder zu verwerfen.

704. Bei der Auswahl von Lebensmitteln tierischer Herkunft ist darauf zu achten, dass Fleischerzeugnisse, welche ein besonderes mikrobiologisches Risiko beinhalten können (z. B. frische Mettwurst, Teewurst), für die Patientenversorgung nicht verwendet werden. Die Ausgabe an das mitverpflegte Stammpersonal ist zulässig.

705. Bei der Speisenbereitstellung und -ausgabe ist zu berücksichtigen, dass Patientinnen und Patienten die Verpflegung nicht immer zu den vorgesehenen Zeiten einnehmen können. Dies ist bei der Planung der Transportsysteme, der Heißhaltesysteme und ggf. erforderlichen Kühl- und Regenerierungsmöglichkeiten in den Teeküchen auf den Stationen zu berücksichtigen.

706. Die Selbstentnahme von Speisen aus Transportwagen durch Patientinnen oder Patienten und die Selbstbedienung von Büfets auf Stationen ist grundsätzlich unzulässig. Ausnahmegenehmigungen für Büffetverpflegungssysteme (z. B. für therapeutische Zwecke) sind bei Kdo SanDstBw UAbt IV zu beantragen.

707. Die Ausgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln ist nur zum sofortigen Verbrauch zulässig. Verpflegungsmittel für Zwischenmahlzeiten müssen auch ohne Kühlung haltbar sein.

708. Stationspersonal, welches zur Ausgabe des Essens eingeteilt ist, hat für diese Tätigkeit die Schutzkleidung (Schürze/Kittel) zu wechseln. Die Vorgaben und Empfehlungen des Robert-Koch-Institutes (RKI) zur Händehygiene müssen strikt eingehalten werden.

709. Die ordnungsgemäße Funktion der Spülmaschinen auf den Stationen und in der Krankenhausküche ist durch das zuständige ZInstSanBw mindestens einmal jährlich durch mikrobiologische Untersuchungen gemäß DIN SPEC 10534 zu überprüfen.

710. Die Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) für die Verpflegung von besonders empfindlichen Personen in Gemeinschaftseinrichtungen und die einschlägigen Empfehlungen des RKI für Krankenhäuser sind zu beachten.

8 Meldewesen und Verfahren bei lebensmittelbedingten Erkrankungen

8.1 Meldeverfahren gemäß Infektionsschutzgesetz

801. Die Meldung eines Verdachts auf sowie die Erkrankung an einer mikrobiell bedingten Lebensmittelvergiftung oder an einer akuten infektiösen Gastroenteritis ist nach § 6 Abs. 1 Nr. 2 IfSG verpflichtend vorgeschrieben, wenn die erkrankte Person im Lebensmittelgewerbe tätig ist bzw. wenn

B

zwei oder mehr gleichartige Erkrankungen auftreten, bei denen ein epidemischer Zusammenhang wahrscheinlich ist oder vermutet wird.

802. Einzelheiten zur Meldepflicht gemäß Nr. 801 sind in der Zentralvorschrift A1-844/0-4001 „Vollzug des Infektionsschutzgesetzes“ festgelegt.

803. Die Meldung nach Infektionsschutzgesetz erfolgt im Inland zweigleisig mit den Meldeformularen „Arztmeldung (Bundeswehr) Meldepflichtige Krankheit gemäß §§ 6, 8, 9 Infektionsschutzgesetz IfSG (Bw-3220)“ bzw. „Meldung einer Gruppenerkrankung gemäß § 6 Abs. 1 Nr. 2 IfSG (Bw-3223)“ an

- das zivile Gesundheitsamt sowie
- die zuständige ÜbwSt Abt I.

Der SanOffz Arzt mit standortärztlichen Aufgaben ist nachrichtlich zu beteiligen.

Die jeweils aktuelle Version der o. g. Meldeformulare ist über die Formulardatenbank abzurufen (<https://formularmanagement.bundeswehr.org/lip/authenticate.do>).

804. Im Auslandeinsatz ist die Meldekette wie folgt:

E

- Leitender Hygieniker (LtdHyg) i. E./Gesundheitsaufseher (GesAufs) i. E.
- Leitender Sanitätsoffizier (LSO) i. E.
- Einsatzführungskommando (EinsFÜKdo) der Bundeswehr Abt JMed sowie
- Kdo SanDstBw VI. Meldungen an die o. g. Dienststellen im Inland sind zu anonymisieren.

8.2 Verfahren bei Gruppenerkrankungen mit vermuteter lebensmittelbedingter/-assoziierter Ursache

8.2.1 Meldeverfahren

805. Bei Auftreten von fünf oder mehr Erkrankungsfällen mit Magen-Darm-Symptomatik (Leitsymptome Durchfall und/oder Erbrechen) pro Tag und Einheit hat der feststellende SanOffz Arzt oder eine von ihm beauftragte Person neben den erforderlichen Meldungen gemäß IfSG (Nrn. 801-804) zusätzlich folgende Dienststellen über den **Verdacht einer Gruppenerkrankung mit vermuteter lebensmittelbedingter/-assoziierter Ursache**¹⁰ unmittelbar zu unterrichten:

B

- die regional zuständige ÜbwSt – Abt III bzw. den bzw. die LtdVet i. E.,
- den Arzt bzw. die Ärztin mit standortärztlichen Aufgaben bzw. den LSO im Einsatz.

E

Die Bestimmungen des Datenschutzes sind zu beachten.

806. Für die Meldung nach Nr. 805 ist das Meldeformular in Anlage 9.25 zu nutzen.

¹⁰ Ausbruchsgeschehen unter Beteiligung lebensmittelassoziierter Bakterien, Viren, und/oder Toxine.

807. Die Sachverständigen der ÜbwSt Abt III bzw. der/die LtdVet i. E. werten die übermittelten Informationen aus und leiten umgehend die erforderlichen Maßnahmen zur Bildung einer interdisziplinären Task Force zur Ausbruchsaufklärung/-eindämmung (**Task Force Lebensmittelvergiftung**, im Folgenden kurz – TF LMV -) ein.

Sie beteiligen hierzu umgehend die zuständige ÜbwSt Abt I (Präventivmedizin/Hygiene) bzw. im Einsatz den GesAufs i. E., das regional zuständige ZInstSanBw Laborabteilung Veterinärmedizin bzw. das veterinärmedizinische Labor i. E. sowie gegebenenfalls weitere Sachverständige und koordinieren die notwendigen weiteren Maßnahmen.

808. ÜbwSt legen die Meldung nach Nr. 805 unverzüglich den entsprechenden Fachunterabteilungen im Kdo SanDstBw vor. B

809. Im Auslandeinsatz ist die Meldekette wie folgt:

- Leitender Veterinär (LtdVet i. E.)
- Einsatzführungskommando (EinsFüKdo) der Bundeswehr Abt JMed sowie Kdo SanDstBw IV unter nachrichtlicher Beteiligung Leitender Sanitätsoffizier (LSO) i. E.

810. Kdo SanDstBw UAbt IV legt umgehend eine Erstmeldung bei BMVg FüSK III 6 vor. E

811. Sonstige Meldevorschriften bleiben unberührt.

8.2.2 Lebensmittel- und Patientenproben

812. Nach Meldung an die o. a. Dienststellen bzw. Rücksprache mit den o. g. Sachverständigen sind durch den behandelnden Sanitätsoffizier oder eine von ihm beauftragte Person umgehend die in den betroffenen Einrichtungen nach Anlage 9.24 zurückgestellten Proberationen sowie ggf. weitere Lebensmittelverdachtsproben bis zum Eintreffen der Sachverständigen der TF LMV zu sperren bzw. sicher zu stellen.

813. Um weitere Ermittlungen zur Ausbruchsursache zu ermöglichen sind betroffene Verpflegungseinrichtungen anzuweisen, Kopien der Speisepläne der vergangenen 3 Tage vor Auftreten der ersten Erkrankungsfälle/Symptome für die Befragung von Patienten bereit zu stellen.

814. Erkrankte sind mittels Verteilung der Speisepläne nach Nr. 813 bzw. in anderer geeigneter Form hinsichtlich ggf. verdächtigter Lebensmittel sowie aller sonstigen verzehrten Lebensmittel und Speisekomponenten aus der Gemeinschaftsverpflegung zu befragen. Die Aufzeichnungen sind den Sachverständigen der TF LMV zur epidemiologischen Auswertung auszuhändigen.

815. Stuhlproben sowie Proben von Erbrochenem der Betroffenen sind an ein medizinisches Untersuchungslabor einzusenden. Beim Untersuchungsauftrag ist der Schwerpunkt auf die Diagnose „Lebensmittelinfektions- und -intoxikationserreger“ sowie auf den Nachweis lebensmittelassoziierter Viren zu legen.

8.2.3 Epidemiologische Untersuchungen

B 816. Die Sachverständigen der TF LMV führen im unmittelbaren zeitlichen Zusammenhang mit der
E Meldung/Erkrankung vor Ort eine epidemiologische Recherche zur Ursachenforschung und Ausbruchsaufklärung durch und ordnen die weiteren erforderlichen Maßnahmen zur Eindämmung des Ausbruchsgeschehens an.

B 817. Der mobile veterinärmedizinische Labortrupp führt im unmittelbaren zeitlichen Zusammenhang mit der Meldung in der betroffenen Verpflegungs-/Betreuungseinrichtung eine mikrobiologische Hygienestatuskontrolle durch.

Sichergestellte Proberationen sowie ggf. weitere Lebensmittelverdachtsproben werden anschließend zusammen mit einem aktualisierten Verpflegungsplan auf schnellstem Wege gekühlt zur mikrobiologischen Untersuchung in das zuständige ZInstSanBw bzw. in das veterinärmedizinische Labor i. E. verbracht.

818. Weitere Maßnahmen und/oder Desinfektionsanordnungen sind nach Absprache mit der regional zuständigen ÜbwSt bzw. LdtVet i. E. bzw. bei Einsätzen ohne SanOffz Vet mit der Abt III ÜbwSt Ost bzw. LSO durchzuführen.

819. Der / die vor Ort zuständige SanOffz oder ein von ihm/ihr benannter Vertreter unterstützt die Sachverständigen der TF LMV bei den Recherchen vor Ort.

820. Der Lebensmittelunternehmer unterstützt die TF LMV bei der Informationsgewinnung hinsichtlich Herkunft, Aufbewahrung, Zubereitung und Ausgabemodalitäten der Lebensmittel in zeitlichem Zusammenhang mit der Gruppenerkrankung.

8.2.4 Abschlussbericht/Abschlussmeldung

821. ZInstSanBw übermittelt schnellstmöglich die Ergebnisse aller Untersuchungen an die zuständige ÜbwSt sowie nachrichtlich an Kdo SanDstBw UAbt IV.

Bei Befunden mit sofortigem Handlungsbedarf sind die o. a. Dienststellen unverzüglich vorab zu informieren.

822. Die ÜbwSt Abt III erstellt einen Abschlussbericht einschließlich Bewertung der epidemiologischen Erkenntnisse nach den Vorgaben Kdo SanDstBw UAbt IV und legt diesen dort vor.

823. Im Auslandseinsatz ist entsprechend zu verfahren.

B 824. Kdo SanDstBw UAbt IV wertet den Abschlussbericht aus und legt bei BMVg FüSK III 6 eine Abschlussmeldung vor.

9 Anlagen

9.1	Temperaturanforderungen für das Behandeln, Lagern und den Transport von Lebensmitteln	41
9.2	Übersicht über handelsübliche Lebensmittel, die im Geschäftsbereich des Bundesministeriums der Verteidigung nicht beschafft und nicht in Verkehr gebracht werden dürfen (Negativliste)	44
9.3	Anforderungen an Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden	46
9.4	Besondere hygienische Anforderungen an spezielle Einrichtungen und Anlagen	59
9.5	Anforderungen an Bedarfsgegenstände und Ausrüstungen	61
9.6	Anforderungen an die Tätigkeiten in Einrichtungen und den Umgang mit Bedarfsgegenständen und Ausrüstungen	64
9.7	Anforderungen an das Umhüllen, Verpacken und Befördern von Lebensmitteln	68
9.8	Regelungen für Lebensmittel und die Entsorgung von Speiseabfällen	71
9.9	Anforderung an Wasser und die Wasserversorgung	76
9.10	Schulungsverpflichtungen	77
9.11	Schädlingsmonitoring und -bekämpfung	84
9.12	Merkblatt Eigenkontrollmaßnahmen für Lebensmittelunternehmer	86
9.13	Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Bundeswehr (MEkBw)	91
9.14	Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Warenanlieferung, -annahme und -übergabe	92
9.15	Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Lagerung der Lebensmittel	97
9.16	Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich des Garens	102
9.17	Maßnahmen zur Eigenkontrolle beim Abkühlen gegarter Speisen	105
9.18	Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Heißausgabe	108
9.19	Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Kaltausgabe	111

9.20	Maßnahmen zur Eigenkontrolle bei der Abgabe von Außer-Haus-Verpflegung	114
9.21	Maßnahmen zur Eigenkontrolle bei der Ausgabe von Verpflegung im Gelände	117
9.22	Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Reinigung und Desinfektion	122
9.23	Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Geschirrrreinigung	124
9.24	Proberation und Probenentnahme zur Eigenkontrolle	126
9.25	Meldeformular „Gruppenerkrankung mit vermuteter lebensmittelbedingter-/assoziierter Ursache“	130
9.26	Beispielbelehrung gemäß § 43 IfSG mit Musterbescheinigung „Küchentauglichkeit“	131
9.27	Abkürzungsverzeichnis	135
9.28	Bezugsjournal	139
9.29	Änderungsjournal	145

9.1 Temperaturanforderungen für das Behandeln, Lagern und den Transport von Lebensmitteln

Für Lebensmittel in Fertigpackungen ist die Temperaturangabe des Herstellers in Verbindung mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder Verbrauchsdatum (VD) zu beachten.

Soweit die nachfolgenden Temperaturangaben nicht durch Rechtsvorschriften festgelegt sind, werden unter Einbeziehung wissenschaftlicher Erkenntnisse und fachlicher Empfehlungen (DIN 10508, DIN 10536, Empfehlungen BfR) Temperaturen für den Geschäftsbereich des BMVg hiermit bestimmt.

Definitionen:

Produkttemperatur (P): Die Produkttemperatur ist die Temperatur, die an allen Punkten des Erzeugnisses herrscht.

Lagertemperatur (L): Die Lagertemperatur ist die Lufttemperatur, bei der das Lebensmittel gelagert wird.

Kommissioniertemperatur: Die Temperatur beim Portionieren und Kommissionieren von Außer-Haus-Verpflegung.

Tief-/Kühlpflichtige Lebensmittel:

Lebensmittel	Temperatur °C maximal	Temperaturart Anmerkungen
tiefgefrorene Lebensmittel inklusive Speiseeis	-18 °C	P kurzfristiger Temperaturanstieg bis auf -15 °C zulässig.
Milch, Milchprodukte, Käse	+8 °C	P
Fleisch von Rind, Schaf, Ziege, Schwein, Einhufern sowie Großwild, Farmwild und Fleischerzeugnisse	+7 °C	P
Fleischzubereitungen	+4 °C	P
Hackfleisch	+2 °C	P
Geflügelfleisch, Kaninchen- fleisch, Wildgeflügel, Klein- wild, Innereien	+4 °C	P
Fisch, frisch	auf schmelzendem Eis	L Bei Lagerung in Behältnissen ohne Eis ist L = Schmelzeisttemperatur (≤ +2 °C).
Fischereierzeugnisse, ma- riniert, gesäuert und geräu- chert	+7 °C	P
Eiprodukte	+4 °C	P
Eier	+8 °C	L
andere leicht verderbliche Lebensmittel	+7 °C	P
kalt auszugebende Speisen und Rohkostanteile	+7 °C	P
kalt auszugebende Speisen und Rohkostanteile wäh- rend der Ausgabe	+10 °C	P Temperaturerhöhung auf max. +15 °C ist für die letzten 30 Minuten der Ausgabe im Einzelfall nach Risi- koabwägung zulässig.

Mindest- bzw. Höchsttemperaturen für heiß auszugebende Speisen:

Produktions- verfahren	Kommissionier- temperatur	Speisetransport- temperatur	Ausgabe- temperatur	Temperaturart Anmerkungen
heiß auszuge- bende, verzehr- fertige Le- bensmittel (Cook & Serve)	$> +70\text{ °C}$	$\geq +65\text{ °C}$	$\geq +65\text{ °C}$	P Temperaturabsenkung auf $+60\text{ °C}$ ist für die letzten 30 Minuten der Ausgabe im Einzelfall nach Risiko- abwägung zulässig.
Cook & Chill	$\leq +7\text{ °C}$ (Kaltportionieren) $\geq +65\text{ °C}$ (Heißportionieren)	$\leq +3\text{ °C}$ bzw. $\leq +7\text{ °C}$ für bis zu 5h Ge- samtransportzeit	$\geq +65\text{ °C}$	P Garen/Regenerieren: $\geq +72\text{ °C}$ für 2 min Schnellkühlen: 65 °C auf $\leq +3\text{ °C}$ in 90 min Lagern: $0\text{ °C} - +3\text{ °C}$ (bis 72 h)
Cook & Freeze		$\leq -12\text{ °C} - 18\text{ °C}$	$\geq +65\text{ °C}$	P

Lagerung von Einmannpackungen (EPa) und Gruppenverpflegung:

Bei der Lagerung sind die Angaben des Herstellers zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung sowie die ggf. zusätzlich zur Verfügung gestellten Lagerungshinweise des Herstellers bei bestimmten Lagerungstemperaturen zu beachten.

9.2 Übersicht über handelsübliche Lebensmittel, die im Geschäftsbereich des Bundesministeriums der Verteidigung nicht beschafft und nicht in Verkehr gebracht werden dürfen (Negativliste)

1. Fleisch

- 1.1 Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, anderen Paarhufern, Pferden und anderen Einhufern, Haarwild, Hasentieren sowie Geflügel, das nicht den Anforderungen gemäß Art. 5 der VO (EG) Nr. 854/2004 entspricht und nicht entsprechend den einschlägigen Vorschriften der VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang II und III gewonnen wurde.
- 1.2 Anderes als tauglich beurteiltes Fleisch der unter Nr. 1.1 genannten Tiere aus zugelassenen Betrieben.
- 1.3 Wild in der Decke und Wild direkt vom Jäger.
- 1.4 Fleisch von Kängurus, Walen, Schlangen, Krokodilen und anderen nicht der Fleischuntersuchung nach VO (EG) Nr. 854/2004 unterliegenden Tieren.

2. Fleischzubereitungen und -erzeugnisse

- 2.1 Fleischerzeugnisse mit der Zusatzbezeichnung „einfach“ im Sinne der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches (ausgenommen Blut- und Leberwurst) sowie im Allgemeinen besonders fettreiche Fleischerzeugnisse (z. B. Schmierwurst, fette Mettwurst).
- 2.2 Fleischzubereitungen und -erzeugnisse, die Zutaten oder nicht zugelassene Zusatzstoffe enthalten, durch die das Lebensmittel oder die daraus zubereitete Speise als nicht sicher einzustufen ist.
- 2.3 Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse mit Phantasiebezeichnungen ohne Angabe einer Verkehrsbezeichnung, aus der die Art des Erzeugnisses klar hervor geht.
- 2.4 Fleischzubereitungen und -erzeugnisse von anderen als den in Nr. 1.1 genannten Tierarten.
- 2.5 Hackfleisch von anderen Tieren als Rind, Schwein, Huhn und Pute. Darüber hinaus dürfen Hackfleisch und Fleischzubereitungen nur zur weiteren Verarbeitung in durch zu erhitzenden Speisen aus
 - zugelassenen Betrieben gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 sowie
 - Herstellungsbetrieben, die die nationalen Bestimmungen der Tier-LMHV und Vorgaben der Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis im Einzelhandel erfüllen,beschafft werden.

- 3. **Lebende Tiere** (ausgenommen für Ausbildungszwecke mit Genehmigung der zuständigen Behörde sowie Fische und Krustentiere, sofern sie aus überwachten Betrieben stammen).

4. Fische und Meeresfrüchte

4.1. Muscheln.

Ausnahme:

Muscheln in gegartem Zustand als Zutat in zusammengesetzten Lebensmitteln (z. B. Konserve, TK-Pizza), die industriell gefertigt und küchenfertig geliefert werden.

4.2. Fisch, der zum Rohverzehr bestimmt ist.¹¹**5. Milch und Milcherzeugnisse**

5.1 Milch ab Hof (Rohmilch, Vorzugsmilch) und offene Milch in Kannen.

5.2 Andere im bäuerlichen Betrieb hergestellte und von dort unmittelbar bezogene Erzeugnisse, z. B. Butter, Käse.

5.3 Milcherzeugnisse aus Rohmilch, insbesondere Rohmilchkäse und -käseerzeugnisse. Ausgenommen Hartkäsesorten mit einer Reifezeit von mindestens einem Jahr (z. B. Parmesan).

6. Speiseeis, das nicht industriell hergestellt und abgabefertig in Einzelportionen abgepackt ist.**Ausnahmen:**

- Die Ausgabe von Speiseeis, welches mit Genehmigung der zuständigen ÜbwSt in einer Einrichtung der Bundeswehr selbst hergestellt wurde,
- Das Portionieren von Speiseeis aus Großgebinden bis maximal 3 Litern in Truppenküchen und Betreuungseinrichtungen unter der Maßgabe, dass die Großgebinde am Tag des Anbruchs aufgebraucht werden.

7. Eier und Eiprodukte

7.1 Eier von anderen Tieren als Hühnern.

7.2 Eier von Betrieben und Packstellen, die nicht zugelassen sind.

7.3 Eiprodukte aus nicht zugelassenen Betrieben.

¹¹ Ausnahmen bedürfen der Genehmigung durch die zuständige ÜbwSt Abt III

9.3 Anforderungen an Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden

9.3.1 Allgemeine Anforderungen an Einrichtungen

1. **Feste Einrichtungen**, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass

- eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen;
- die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdeilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird;
- gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist einschließlich des Schutzes gegen Kontaminationen (insbesondere Trennung reiner und unreiner Bereiche und Arbeitsgänge) und Schädlingsbefall;
- soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist;
- auch im Außenbereich eine hygienisch unbedenkliche Anlieferung von Lebensmitteln ermöglicht wird und Staubverwirbelungen weitgehend reduziert werden (Feste Zufahrtswege, befestigter Betriebshof, begrünte Außenanlage).

2. **Handwaschgelegenheiten** müssen

- in ausreichender Anzahl vorhanden sein sowie
- von allen Arbeitsplätzen, an denen unverpackte Lebensmittel behandelt werden, leicht zu erreichen und so angelegt und eingerichtet sein, dass Lebensmittel und die mit diesen in Berührung kommenden Bedarfsgegenstände beim Händewaschvorgang nicht Ekel erregend oder anderweitig nachteilig beeinflusst werden können.

Im Produktionsbereich der Küche müssen Handwaschgelegenheiten getrennt von Spülbecken vorgesehen werden und mit Hygieneausstattung ausgestattet werden.

Diese besteht aus

- Warm- und Kaltwasserzufuhr mittels handberührungsfrei gesteuerter Mischarmaturen und
- Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelspender mit geeigneten Mitteln zum Waschen und Desinfizieren der Hände sowie Einmalhandtuchspender und Handtuchabwurfkorb.

-
3. In den Einrichtungen muss in ausreichender Menge **Trinkwasser** zur Verfügung stehen. Die Trinkwasserleitungen und -zapfstellen in Betriebsräumen sind so zu verlegen, dass eine Vermischung des Trinkwassers mit anderem Wasser als Trinkwasser und/oder anderen Flüssigkeiten nicht möglich ist. Leitungen und Zapfstellen für Wasser, das nicht Trinkwasserqualität besitzt, dürfen nicht vorhanden sein. Es ist Vorsorge zu treffen, dass anderes Wasser als Trinkwasser nicht mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen in Berührung kommt.
 4. **Abwasserableitungssysteme** müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten Bereich in einen reinen Bereich fließen können. Es sind ausreichend Bodenabflüsse einzuplanen.
 5. Die Abwasserleitungen aus den Vorbereitungsräumen, der Produktion, der Geschirr- und Topfspüle, dem Speiseausgabebereich sowie den innen- wie außenliegenden Müllsammelräumen sind in einem außenliegenden Fettabscheider gemäß DIN 4040-100 abzuleiten.
 6. An Decken und Wänden von Lager-, Vorbereitungs- und Produktionsräumen sowie Fluren, durch die Lebensmittel transportiert werden, dürfen keine frei liegenden Abflussrohre verlegt sein.
 7. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche **Belüftung** gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind auszuschließen. Die Lüftungssysteme müssen so ausgeführt und installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich und gegebenenfalls zur Reinigung demontierbar sind.
 8. Einrichtungen müssen eine angemessene natürliche und/oder künstliche **Beleuchtung** aufweisen. In Betriebsräumen ist ein ausreichender Splitterschutz um die Beleuchtungskörper vorzusehen.
 9. Die **Einrichtungen** müssen über eigene Toiletten-, Wasch-, Dusch- und Umkleieräume für das Personal verfügen. Alle sanitären Anlagen müssen über eine eigene angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.
 10. WC-Anlagen und Duschen sind entsprechend den Vorgaben der Arbeitsstätten-Verordnung zu planen. Toilettenräume dürfen sich auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
 11. **Reinigungsöffnungen** für Schornsteine, Abflussrohre, Lüftungssysteme müssen so angeordnet sein, dass sie sich außerhalb der Garküche, Zu- und Vorbereitungsräume, Speisen- und Getränkeausgabe sowie des Lebensmittellagerbereiches befinden.
 12. **Reinigungs- und Desinfektionsmittel** dürfen nicht offen in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

13. Die **Bodenbeläge** der Betriebsräume sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen gegen Fett und Fettsäuren widerstandsfähig, frei von Staubentwicklung sowie hell, leicht zu reinigen und leicht zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig, wasserabstoßend, rutschfest und abriebfest sein und aus nichttoxischen Materialien bestehen. Die **Fußböden** müssen außerdem ausreichendes Gefälle aufweisen. Dies gilt nicht für Fertigfußböden. Um die Bodeneinläufe und Entwässerungsrinnen soll eine leichte Absenkung das Abfließen des Wassers gewährleisten. Wasserabflüsse müssen ungeziefer-, geruch- und rückstausicher sein. **Wand-Fußbodenanschlüsse sowie Sockelanschlüsse** u. Ä. sind grundsätzlich als Hohlkehle auszuführen.

14. Die **Wandflächen** sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und in Räumen, in denen unverpackte Lebensmittel behandelt werden, bis zu einer Höhe von 2 Meter glatt und desinfizierbar sein. Die Wandflächen müssen wasserundurchlässig bzw. wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischen Materialien bestehen. Wandflächen, die ggf. desinfiziert werden müssen, sind mit hellfarbigen, glasierten Platten oder mit in der Wirksamkeit gleichwertigem Belag zu versehen. Die Wandteile oberhalb der desinfizierbaren Wandfläche müssen mit hellem, nicht abblätterndem, fungizidem, wischbeständigem Anstrich versehen sein.

15. **Decken** und **Deckenstrukturen** müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden. Decken sind mindestens mit einem glatten, leicht zu reinigenden Anstrich zu versehen. Sofern sich an Decken und Wänden frei liegende Wasserleitungen befinden, ist ein Herabtropfen von Kondenswasser durch geeignete Maßnahmen zu verhindern.

16. **Fenster** müssen fest schließen und so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Hierzu sind u. a. die Fenstersimse abzuschrägen. Soweit Fenster und Öffnungen in Zu- und Vorbereitungsräumen, Lagerräumen sowie den unmittelbar angrenzenden Versorgungswegen und Nebenräumen nach außen geöffnet werden können, müssen sie mit dicht schließenden Insektenschutzgittern versehen werden. Die Insektenschutzgitter müssen zu Reinigungszwecken demontiert werden können.

17. **Türen** müssen fest schließen und leicht zu reinigen und desinfizierbar sein. Sie müssen glatte und wasserabstoßende Oberflächen besitzen. Außentüren müssen abschließbar sein und sind so zu konzipieren, dass das Eindringen von Insekten und Nagern verhindert wird. Außentüren und Türen von Betriebsräumen, in denen unverpackte Lebensmittel behandelt werden sowie Türen von Toilettenräumen und Umkleideräumen müssen selbstschließend, Türen der Garküche zudem selbstöffnend sein.

18. **Flächen** (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und desinfizierbar sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.

9.3.2 Spezielle Anforderungen an bestimmte Bereiche

1. Küchen und deren Betriebsräume

- 1.1 Küchen und deren Betriebsräume sind **baulich** so zu gestalten, dass eine gesundheitlich bedenkliche, ekelerregende oder anderweitige nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln weder von außen noch durch den Betriebsablauf selbst eintreten kann.
- 1.2 Bei der baulichen Gestaltung ist zu gewährleisten, dass **Betriebsabläufe** so möglich sind, dass die Verweildauer von Lebensmitteln und Speisen im Anlieferungs- und Vorbereitungsbe- reich sowie in der Zubereitung und Ausgabe auf das erforderliche Mindestmaß begrenzt ist.
- 1.3 Vom **Anlieferungsbereich** aus soll der **Lagerungsbereich** möglichst unmittelbar und ohne Kreuzung des Vorbereitungsbereiches, der Zubereitung und der Ausgabe erreichbar sein.
- 1.4 Betriebsräume dürfen nicht in unmittelbarer Verbindung mit Nebenräumen stehen. Dies gilt nicht für die Diensträume des Aufsichtspersonals und den innenliegenden Nassmüllsammelraum.
- 1.5 Anlieferungsweg und Entsorgungsweg sollen sich nicht kreuzen und an getrennten Stellen ins Freie münden. Ist eine Kreuzung der Wege nicht zu vermeiden, ist eine organisatorisch- zeitliche Trennung vorzunehmen.
- 1.6 Es sind mindestens für den Warenannahmebereich, den Produktionsbereich, den Spül- und Topfspülbereich sowie den innenliegenden Nassmüllsammelraum Reinigungs- und Desinfekti- onsmittelzumischeinrichtungen vorzusehen.

Dort, wo dies bautechnisch nicht möglich ist, sind die hygienischen Anforderungen durch andere geeignete Maßnahmen und Verfahren sicherzustellen.

2. Anlieferungsbereich

- 2.1 Der Anlieferungsbereich ist grundsätzlich in **Rampe** und **Annahmebereich** zu gliedern. Eine Rampe kann dort entfallen, wo durch andersartige Entladungsvorrichtungen/Entladebereiche eine Beschädigung der Verpackung von Lebensmitteln ausgeschlossen ist.
- 2.2 Die Rampe bzw. **die Entladevorrichtung/der Entladebereich** ist bei Verpflegungs- und Betreuungseinrichtungen (Behördenkantinen, Triogebäude) zum Schutz der Lebensmittel mit einer Überdachung sowie mit ausreichender Beleuchtung zu versehen.
- 2.3 Zum **Annahmebereich** sind unmittelbare Zugänge von der Rampe/der Entladevorrichtung/ dem Entladebereich aus vorzusehen. Ein Handwaschbecken mit Hygieneausstattung muss vorhanden sein. Zur Wareneingangskontrolle ist im Annahmebereich ein Schreibplatz, eine geeichte Waage sowie ein kalibriertes Infrarot- und ein kalibriertes Einstichthermometer vorzu- sehen.

3. Lagerräume

- 3.1 Die Lagerräume sind so zu konzipieren und aufzuteilen, dass sich die gelagerten Lebensmittel gegenseitig nicht nachteilig beeinflussen können. Anschlüsse für Kühl- und Gefriermöbel sind erforderlichenfalls vorzusehen.
- 3.2 Lagerräume müssen so weit von Entsorgungs-, Toiletten-, Dusch- und Waschräumen entfernt liegen, dass die in ihnen gelagerten Lebensmittel keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind.
- 3.3 Die **Lage** der Lagerräume ist so einzuplanen, dass eine vermeidbare **Wärmebelastung** ausgeschlossen wird. Um Wärmebelastungen zu vermeiden, dürfen Heizungsrohre diese Räume nicht durchlaufen. Ist die Durchführung von Rohrleitungen technisch unvermeidbar, so sind diese zur Vermeidung von Wärmebelastungen zu dämmen.
- 3.4 Die **Wände** und **Fußböden** sind so auszuführen, dass Nassreinigung und Desinfektion möglich sind.
- 3.5 Alle Lagerräume sind mit **Regalen** mit höhenverstellbaren Einlegeböden aus nichtrostendem Metall oder einer anderen leicht zu reinigenden Oberfläche und/oder Paletten aus Kunststoff oder Metall auszustatten und so auszuplanen, dass sie für Regalwagen befahrbar sind. Schieberegalsysteme sind zugelassen.
- 3.6 In Räumen, in denen ausschließlich **nicht kühlpflichtige, verpackte Lebensmittel und Gemüse** (z. B. Kartoffeln oder Zwiebeln in der Schale) gelagert werden, sind die Wände und Decken mindestens mit einem hellen, sauberen Anstrich zu versehen.
- 3.7 Die **Lagerräume für Trockenprodukte** und andere nicht kühlpflichtige Lebensmittel sind hell und gut belüftbar zu gestalten. In heißen Klimaten kann eine Teilklimatisierung notwendig werden, um dauerhafte Temperaturbelastungen von über +30 °C zu vermeiden.
- 3.8 Der **Lagerraum für Fassbier und Getränkekonzentrate** muss gut belüftbar sein. Wände und Boden sind so auszuführen, dass eine Nassreinigung und Desinfektion möglich sind. Die Wände sind durch geeignete, hygienisch einwandfreie und leicht zu reinigende und zu desinfizierende Vorrichtungen (Rammschutz) gegen Beschädigung durch Fässer und Kartuschen zu schützen.
- 3.9 Eine staubfreie und gut belüftbare **Lager- bzw. Abstellmöglichkeit für Geschirr und andere Bedarfsgegenstände** ist vorzusehen. Der Raum ist mit Regalen auszustatten. Es ist bedarfsgerecht Platz für das Abstellen von Geschirrtransport-/Spenderwagen, Küchenwagen und nicht benötigtes Gerät wie z. B. „Front Cooking-Stationen“ einzuplanen.

- 3.10 Eine staubfreie und gut belüftbare **Lager- bzw. Abstellmöglichkeit für Reinigungsgeräte und -material sowie für Reinigungs- und Desinfektionsmittel** (Regale und Vorrichtungen für die hängende Lagerung von Schrubbern und Besen) ist vorzusehen. In Verpflegungseinrichtungen ist ein Raum mit entsprechender Ausstattung und ausreichend Platz für das Abstellen von Bodenreinigungsgeräten einzuplanen.

4. Tiefkühl-/Kühlräume, Tiefkühl-/Kühlkosten und Kühlmöbel

- 4.1 Kühlräume sind hinsichtlich Lage und Aufstellung so auszuplanen, dass sie einerseits auf kurzem Weg vom Anlieferungsbereich zu beschicken sind, andererseits einen möglichst unmittelbaren Zugang zum jeweiligen Zubereitungs-/Vorbereitungsbereich ermöglichen. Sie müssen mit Regalwagen befahrbar sein.
- 4.2 Zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln sind der Erhalt eines einwandfreien baulichen Zustandes sowie die Vermeidung eines Befalls mit Schädlingen und Schimmelpilzen zwingend erforderlich.
- 4.3 Dem **Tiefkühlraum** soll ein **Vorkühlraum** als Durchladekühlraum (Kälteschleuse) und Lagerort zum kontrollierten Auftauen von TK-Ware vorgelagert sein.
- 4.4 Die Kühlräume/Kühlschränke sind hinsichtlich Anzahl und Funktion für die getrennte Lagerung der Lebensmittel gemäß den in Anlage 9.1 bestimmten Temperaturbereichen auszuplanen. Die Temperaturanforderung richtet sich dabei für jede Kühleinrichtung nach der niedrigsten Temperaturvorgabe der dort einzulagernden Lebensmittel.
- 4.5 Die Kühleinrichtungen sind so auszuplanen, dass eine sach- und bedarfsgerechte Einlagerung kühlpflichtiger Lebensmittel in Kühlräumen und/oder Kühlschränken sichergestellt ist. Hierzu sind getrennte Kuhlagerbereiche für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Gemüse/Obst, frische Eier, Molkereiprodukte und Käse sowie fertige Produkte vorzusehen.
- 4.6 Lebensmittel dürfen nur so gemeinsam eingelagert werden, dass sie sich gegenseitig nicht nachteilig beeinflussen können. Dies gilt insbesondere für die Lagerung von Fisch, Geflügel, Fleisch, Wild und Zubereitungen/Erzeugnissen daraus.
- 4.7 Für die Lagerung von fertigen Speisen und Zwischenerzeugnissen von Cook & Chill-Produkten sind stets gesonderte Kühlräume/Kühlschränke vorzusehen.
- 4.8 Die verstärkte Beschaffung von Produkten mit höherem Conveniencegrad macht eine veränderte Lagerhaltung erforderlich. Insbesondere beim Gemüse und Salat ist darauf zu achten, dass vorgeputzter Salat und vorgeputztes Gemüse sowie geschälte Kartoffeln, die nicht vollständig von einer dichtschießenden Verpackung/einem Behältnis umschlossen sind, getrennt von ungeputztem Gemüse, Obst usw. aufbewahrt werden. Dies ist bei der Ausgestaltung des Kühlraumes (mindestens 2 getrennte Regalsysteme) zu berücksichtigen.

- 4.9 Alle Tiefkühl- und Kühleinrichtungen sind mit Kühlaggregaten auszustatten, die die Einhaltung der jeweiligen Temperaturen gemäß Anlage 9.1 gewährleisten. Kühlaggregate für Gefrierlasten auf schwimmenden Einheiten sind für Temperaturen von -18 °C und tiefer als Dauerleistung auszulegen.
- 4.10 Die Einhaltung der Kühlkette ist durch geeignete Verfahren zu dokumentieren. Soweit keine automatischen Mess- und Dokumentationsgeräte installiert werden, sind Aufzeichnungen gemäß Anlage 9.15 (MEkBw) zu führen.
- 4.11 Neue **Kühl- und Tiefkühleinrichtungen** sind mit technischen Geräten zur Temperaturüberwachung auszustatten. Bei Kühl- und Tiefkühlräumen muss eine permanente Anzeige außerhalb dieser Räume vorhanden sein. Bei Tiefkühlräumen muss zusätzlich eine akustische und/oder optische Warnanzeige als Auftauschutz sowie ein geeignetes Gerät zur automatischen Temperaturaufzeichnung vorhanden sein. Dabei ist darauf zu achten, dass die zugehörigen Temperaturfühler im Lebensmittellagerbereich so angebracht sind, dass sie die Raumtemperatur außerhalb des Luftstromes der Kühlaggregate und der Türöffnung, in ca. 1,50 Meter Höhe messen. Keinesfalls dürfen die Temperaturfühler in der Nähe von Kondensatoren angebracht werden.
- 4.12 Ersatzweise können Minimum-Maximum-Thermometer verwendet werden, die, wie für automatische Fühler in Nr. 4.11 beschrieben, frei hängend anzubringen sind.
- 4.13 **Wände** und **Fußböden** der Kühlräume sind dem Stand der technischen Entwicklung entsprechend auszuführen. Die **Decken** sind glatt, leicht zu reinigen und desinfizierbar auszuführen und – falls erforderlich – mit einem feuchtigkeitsbeständigen, fungiziden Anstrich zu versehen. **Kühlzellen** können anstelle der in herkömmlicher Bauweise errichteten Anlagen in Fertigbauweise erstellt werden. Dabei ist den Kühlzellen mit abgerundeten Wand-Boden- und Wand-Decken-Übergängen der Vorzug zu geben.
- 4.14 Das **Kondenswasser** ist aus den Kühlräumen mittels geschlossener Rohre/Schläuche abzuleiten, deren Oberfläche hell, glatt und leicht zu reinigen sein muss. Im Bereich der Kühlräume ist ein **Bodenablauf** vor den Räumen auszuplanen.
- 4.15 Alle Tiefkühl-/Kühlräume sind mit Regalen mit höhenverstellbaren Einlegeböden aus nichtrostendem Metall auszustatten. Schieberegalsysteme sind zulässig. Soweit erforderlich können zur Lagerung von Großgebinden auch Kunststoff- oder Metallpaletten eingebracht werden.
- 4.16 Soweit möglich sind Lebensmittel aus den **Transportkartonagen** in geeignete Kunststoff- oder Metallbehälter umzupacken und in den Regalen der Kühlräume zu lagern. Hiervon ausgenommen sind die Lager des VpflABw und der Lebensmittelumschlagstellen.
- 4.17 Die Tiefkühl- und Kühlräume sind mit Lebensmitteln in Fertigpackungen bzw. TK-Ware im Karton so zu beschicken, dass das „first in – first out“ Prinzip gewahrt ist und die Kennzeichnung sowie das MHD/VD direkt erkennbar sind.

- 4.18 In Fällen, in denen ortsfeste Anlagen nicht errichtet werden sollen, sind funktionssichere, **transportable Großraumkühlanlagen** (Kühlcontainer, Kühlwagen) zulässig. Sie sind so aufzustellen, dass eine über das vermeidbare Maß hinausgehende nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Umwelteinflüsse nicht eintreten kann.

5. Vorbereitungsbereich, Vorbereitungsräume

- 5.1 Der Vorbereitungsbereich ist durch eine geeignete Vorrichtung so zu unterteilen, dass Lebensmittel mit unterschiedlichem hygienischem Risiko getrennt voneinander behandelt werden können.
- 5.2 Der gesamte Vorbereitungsbereich ist nach Möglichkeit räumlich so anzuordnen, dass eine unnötige Wärmebelastung ausgeschlossen ist (Nordlage).
- 5.3 Es sind grundsätzlich getrennte Vorbereitungsbereiche für die kalte Küche, Gemüse- und Salatvorbereitung und für die Vorbereitung von Fleisch, Fisch und Geflügel vorzusehen. Ist dies räumlich nicht möglich, so ist zumindest eine organisatorisch-zeitliche Trennung vorzunehmen.
- 5.4 Der jeweilige Bereich dient dem Entfernen von Verpackungen, dem Säubern und weiteren küchentechnischen Vorbereiten der Lebensmittel oder dem Portionieren und Vorbereiten für die Kaltausgabe. Die Anzahl unterschiedlicher Vorbereitungsräume/-bereiche richtet sich nach dem Betriebskonzept, der Größe und Ausrichtung der Einrichtung.
- 5.5 Die Vorbereitungsräume sind in den Wirkungsbereich der für die Räume der Zubereitung erforderlichen Be- und Entlüftungsanlage einzubeziehen.
- 5.6 Die Räume müssen mindestens eine geeignete Vorrichtung zum Waschen der Lebensmittel besitzen (Schmutzwasserbecken). Diese Vorrichtung muss über eine Zufuhr von warmem und kaltem Trinkwasser verfügen und leicht zu reinigen sowie desinfizierbar sein.
- 5.7 Für die Verarbeitung von Frischfleisch (Ausbeinen, Zerlegen, Zuschneiden usw.) ist stets ein separater Bereich vorzusehen. Eine gesonderte Absenkung der Raumtemperatur ist nicht erforderlich.

6. Zubereitung

- 6.1 Die Zubereitung ist, sofern nicht sämtliche Anlagen zur Hitzebehandlung von Lebensmitteln selbst damit ausgestattet sind, mit einer in ihrer Wirkung ausreichenden **Dampfabzugs-/Entnebelungsanlage** auszustatten. Die Anlage kann als Lüftungsdecke ausgeführt werden.

- 6.2 Großgeräte sind grundsätzlich so zu installieren, dass eine Reinigung zwischen den einzelnen Geräten, sowie von dahinter- und darunterliegenden Flächen möglich ist. Sollen Großgeräte nicht mobil installiert werden, sind sie vorzugsweise hängend zu montieren. Dabei ist auf einen lückenlosen Wandabschluss zu achten. Dort, wo eine hängende Montage nicht möglich ist, sind sie auf Hygienesockel zu stellen. Dabei sind die Lücken zwischen den Geräten sowie zwischen den Geräten und ihren Boden- bzw. Wandkontaktflächen so zu verschließen, dass kein Schmutz eindringen kann.
- 6.3 Die Aufteilung des Produktionsbereiches soll so erfolgen, dass sich die gleichzeitig zu behandelnden Lebensmittel nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen können.
- 6.4 Es sind ausreichend Abstell- und Arbeitsflächen auszuweisen, so dass das Abstellverbot für Lebensmittel/Behälter auf dem Boden eingehalten werden kann.

7. **Ausgabebereich für Speisen und Getränke**

- 7.1 Die Speisenausgabe kann grundsätzlich entweder als **Thekenausgabe („Long Line System“)**, als **„Free Flow System“** oder als Mischung aus Thekenausgabe und Elementen der Selbstbedienung erfolgen. Die Möglichkeiten zur Zubereitung von Speisen nach speziellen Verfahren im Ausgabebereich (**„Front Cooking-Stationen“**) sind bei der Planung und dem Aufbau der Speisenausgabe gemäß Betriebskonzept zu berücksichtigen.
- 7.2 Entsprechend ist der Speisesaal so zu planen und auszuführen, dass die VpflTln nach den Erfordernissen des gewählten Systems geführt werden und sich die Wegeflächen nur soweit unvermeidbar kreuzen.
- 7.3 Es sind Einrichtungen für das Heißhalten und Kühlen von Speisen zur Einhaltung der Vorgaben der Anlage 9.1 vorzusehen. Darüber hinaus sind für den weiteren Vorrat ggf. weitere Kühlschränke (auch Einfahrkühlschränke) und Warmhaltevorrichtungen einschließlich Stromzufuhr für Transportsysteme in der Speisenausgabe oder dem Produktionsraum nahe der Speisenausgabe vorzusehen.
- 7.4 Alle Ausgabetheken, Büfetttheken und Vitrinen sind so zu gestalten, dass bei jeder Ausgabeart eine gerätetechnische Schutzeinrichtung (z. B. **Hustenschutz**, Klappen usw.) vorhanden ist, die verhindert, dass die ausgelegten/bereitgestellten Lebensmittel einer gesundheitlich bedenklichen oder anderweitigen nachteiligen Beeinflussung durch die Entnehmenden ausgesetzt werden. Die Vorrichtungen müssen so gestaltet sein, dass nur die zu entnehmenden Speisen berührt werden können. Ein Hinein- und Übergreifen über die Speisen muss unterbunden werden. Ist dies nicht möglich, ist Ausgabepersonal bereitzustellen.
- 7.5 Back- und Konditoreiwaren sind in Vitrinen anzubieten. Außerhalb von Vitrinen dürfen sie nur angeboten werden, wenn sie abgedeckt sind oder sich in luftdurchlässigen Behältnissen befinden. Eine hygienische Entnahme der Waren ist in jedem Fall sicherzustellen (z. B. mittels einer geeigneten Entnahmezange).

- 7.6 Front Cooking-Stationen müssen (z. B. durch einen Aufsatz vor der Garzone) so konstruiert sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der zuzubereitenden Lebensmittel durch die VpflTIn sowie eine Gefährdung der VpflTIn verhindert werden. Die Lebensmittel müssen bis zur Zubereitung sachgerecht (z. B. in einem Unterbaukühlschrank) gelagert werden können. Sie sind so aufzustellen, dass die VpflTIn nur von der Frontseite an die Station herantreten können. Soweit erforderlich sind zusätzliche Ablufteinrichtungen in der Speisenausgabe für die Front Cooking-Stationen vorzusehen.
- 7.7 Im Falle der vorgesehenen **Selbstportionierung** von Speisen müssen für jede Speisekomponente ausreichend Entnahmebestecke (Kellen, Löffel, Gabeln, Zangen usw.) vorgehalten werden. Dabei muss der gesamte Handgriff des Entnahmebestecks den Rand des Behältnisses deutlich überragen und es sind geeignete Maßnahmen zu treffen, die ein Hineinrutschen des Bestecks verhindern.
- 7.8 Die Lebensmittel sind insbesondere bei kalten Büfets so zu legen, dass eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist.
- 7.9 Die Vorrichtungen für Essbesteck müssen so beschaffen sein, dass durch den Entnehmenden nur die Griffteile des Essbestecks berührt werden können.
- 7.10 Ein- und Mehrweggeschirr muss so bereitgestellt werden, dass es vor nachteiliger Beeinflussung geschützt ist.
- 7.11 In jedem **Ausgabebereich** sind mindestens eine Handwaschgelegenheit mit Hygieneausstattung und ein Bodenabfluss vorzusehen.

8. Spülbereich/-räume

- 8.1 Die **Lage** des Spülbereichs/-raumes zu den übrigen Betriebsräumen – insbesondere zu den Vor- und Zubereitungsräumen – muss eine Verunreinigung dieser Bereiche durch die Spülvorgänge sicher ausschließen.
- 8.2 Beim **Rücklauf** des benutzten Geschirrs und Bestecks zum Spülraum darf ein Kontakt mit den in der Ausgabe befindlichen Speisen/Lebensmitteln nicht eintreten. Daher sind räumlich getrennte Bereiche für die Ausgabe von Lebensmitteln und die Rücknahme von Geschirr vorzusehen. Ist dies bei bestehenden Einrichtungen nicht gegeben, sind ablauforganisatorische Maßnahmen zu ergreifen.
- 8.3 Verschmutztes Geschirr und Essensreste dürfen nicht über Nacht stehen bleiben, da hierdurch die Gefahr der Anlockung von Schädlingen erheblich erhöht wird. Essensreste sind über den Nassmüllsammelraum zu entfernen, Geschirr ist hygienisch zu reinigen.

- 8.4 Die **Reinigung** von Töpfen und Kochgerät soll in einem eigenen Topfspülbereich/-raum mittels geeigneter Topfspülmaschinen erfolgen. Die Reinigung von Geschirr, Besteck, Töpfen und Thermoporten kann jedoch auch in einem ausreichend dimensionierten Spülraum zusammengefasst werden.
- 8.5 Um die hygienische Reinigung zu gewährleisten, sind grundsätzlich Spülmaschinen gemäß DIN 10510, 10511 oder 10512 zu betreiben.
- 8.6 Transportspülmaschinen sind so aufzustellen, dass die unreine Seite der Spülmaschine im Bereich der Geschirrrückgabe bestückt wird, während das gereinigte Spülgut in Richtung der Geschirrlagerung/Vorbereitung auf der reinen Seite der Maschine entnommen wird, ohne nochmals durch den unreinen Bereich transportiert zu werden.
- 8.7 Die Spülmaschinen müssen in ihrer Leistung der maximalen materiellen Kapazität der Küche entsprechen. Vorübergehende Überschreitungen der Nennkapazitäten in Notfällen bleiben unberücksichtigt. Bei Versorgung von Speiseausgabestellen sind bei der Leistungsberechnung die dort vorhandenen Spülmaschinen zu berücksichtigen.
- 8.8 Die Spülmaschinen sollen im Frischwasserklarspülgang Temperaturen von mindestens +80 °C erreichen. Zur Überprüfung sind bei Mehrtankmaschinen entsprechende Temperaturüberwachungsvorrichtungen einzurichten.
- 8.9 Soweit eine Nachtrocknung von Geschirr oder Besteck erfolgen muss, sind ausschließlich Einmalzellstoffmaterialien zulässig. Ausnahmen hiervon können für Boote der Marine durch ÜbwSt Nord festgelegt werden.
- 8.10 Im **Spülbereich** sind mindestens eine Handwaschgelegenheit mit Hygieneausstattung und ein Bodenabfluss vorzusehen.
- 8.11 In Verpflegungseinrichtungen sind für die Reinigung von Kochgeschirr und Gastro-Norm (GN)-Behältern grundsätzlich Granulatspülmaschinen vorzusehen.
- 8.12 In Verpflegungseinrichtungen dürfen nur Gewerbespülmaschinen betrieben werden, die die Anforderungen der DIN 10510 oder 10512 erfüllen.
- 8.13 Die Einhaltung der Temperaturanforderungen an Spülmaschinen ist zu kontrollieren und schriftlich gemäß Anlage 9.23 zu dokumentieren.
- 8.14 In Feldküchen sind die Essgeschirre und -bestecke zeitnah nach ihrer Benutzung in heißem Wasser, dem ein fettlösendes Reinigungsmittel zugesetzt ist, gründlich zu reinigen und in klarem Wasser nachzuspülen. Das Stehenlassen von ungereinigtem Geschirr über Nacht ist unzulässig.

9. Räume für die Entsorgung

- 9.1 Die Entsorgung aller Abfälle richtet sich nach dem **Entsorgungskonzept** der Liegenschaft und der Abfallsatzung der Kommune. Insbesondere für Nassmüll und Lebensmittelabfälle sind die Möglichkeiten der regionalen Entsorgungsunternehmen bei der Planung zu berücksichtigen.
- 9.2 Für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittel- und Speiseabfällen sowie von ungeeigneten Nebenerzeugnissen sind **Nassmüllsammelräume oder Nassmüllsammelanlagen** einzurichten.
- 9.3 Abfallsammelräume müssen so konzipiert und ausgeführt werden, dass sie sauber gehalten und vor dem Eindringen von Schadtieren/-insekten und anderen Tieren geschützt werden können.
- 9.4 Für die Entsorgung sind – soweit keine Nassmüllsammelanlage eingebaut wird – vorzusehen:
- bei Bedarf ein **innenliegender Nassmüllsammelraum**, in dem in geeigneten Behältern der tagsüber anfallende Nassmüll aufgenommen werden kann und
 - ein **außenliegender Müllsammelraum** für den aus dem innenliegenden Nassmüllsammelraum täglich anfallenden Abfall und sonstigen Restmüll sowie für mit Lebensmittelresten behaftetes Verpackungsmaterial.
- 9.5 In Nassmüllsammelräumen sind der Fußboden und die Wände bis zur Decke mit stoßfesten, leicht zu reinigenden und desinfizierbaren Materialien zu versehen. Ein Heiß- und Kaltwasseranschluss, eine Desinfektionsmittelzumischereinrichtung sowie ein Bodeneinlauf sind einzurichten. An zu öffnenden Fenstern und Lüftungsöffnungen ist Fliegenschutzgaze erforderlich.
- 9.6 Sofern eine Entsorgung in witterungsabhängigen, kurzen Intervallen nicht möglich oder unrentabel ist, ist für den Nassmüll eine Kühlung einzurichten. Diese kann als Kühlzelle oder in Form eines Konfiskatkühlers mit ausreichender Kühlkapazität ausgeführt werden.
- 9.7 Für den Nassmüll sind dicht schließende, desinfizierbare Behälter aus korrosionsfestem Material vorzusehen.
- 9.8 Abwurfeinrichtungen von Nassmüllsammelanlagen sind so zu gestalten, dass sie leicht zu reinigen sind und eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln ausgeschlossen ist.
- 9.9 Weiterhin ist im Außenbereich ein **Entsorgungsbereich für wiederverwertbare Materialien** (Metall, Kunststoff, Pappe) zu errichten. Die Entfernung von der Küche ist so zu bemessen, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln ausgeschlossen ist. Der Bereich ist so einzufrieden, dass keine Schadtiere, Vögel und Ungeziefer angelockt werden und eine Verschleppung von Müll durch Tiere verhindert wird. Der Aufstellungsort der Müllsammelbehälter muss so beschaffen sein, dass er keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist. Er muss einen wasserundurchlässigen Untergrund aufweisen.

- 9.10 Die Müllsammelbehälter müssen verschließbar sein (Deckel). Sie müssen angemessen gebaut, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und desinfizierbar sein.
- 9.11 Die Müllentsorgung kann in einem gemeinsamen Müllentsorgungsraum zusammengefasst werden.
- 9.12 Für die Rückgabe von Leergut ist ein separater Bereich/Raum vorzusehen.

10. Nebenräume

- 10.1 **Nebenräume** dürfen von den Betriebsräumen aus nicht unmittelbar zugänglich sein. Boden sowie Wände von **Toilettenräumen** müssen bis zu einer Höhe von mindestens 1,5 Metern gefliest und mit Handwaschbecken mit Hygieneausstattung ausgestattet sein.
- 10.2 Die **Umkleideräume** sind zur getrennten Aufbewahrung von privater Straßenkleidung bzw. Uniformteilen und Küchenkleidung entweder mit getrennten Kleiderspinden oder mit einem zentralen Wäscheaustauschbereich (z. B. mit einem Schrank für saubere Küchenkleidung für alle Personen und einem Rückgabebehälter für verschmutzte Küchenkleidung) und einem persönlichen Spind je Mitarbeiter zur Aufnahme der Straßenkleidung sowie mit Regalflächen für das Abstellen des Schuhwerks auszustatten.
- 10.3 Die **Wasch- bzw. Duschräume** sind in unmittelbarer Nähe der Umkleideräume einzurichten. In diesen Räumen sind Holzroste nicht zulässig. An den Handwaschgelegenheiten ist zusätzlich eine Handpflegecreme anzubieten.
- 10.4 Der **Dienstraum** für die Küchenleitung soll so angelegt werden, dass betriebsfremde Personen diesen ohne das Durchqueren des reinen Bereichs der Küche erreichen können.
- 10.5 Der Dienstraum für die Warenannahme und das Lagerpersonal ist in unmittelbarer Nähe zum Annahmehbereich auszuplanen.
- 10.6 Soweit der Gastraum nicht als Pausenraum durch das Küchenpersonal genutzt werden kann, ist ein Personalaufenthaltsraum auszuweisen. Dieser kann in den Umkleidebereich integriert sein.

9.4 Besondere hygienische Anforderungen an spezielle Einrichtungen und Anlagen

1. Lager des Verpflegungsamtes der Bundeswehr (VpflABw) und Lebensmittelumschlagstellen

- 1.1 In den Lagerräumen des VpflABw und anderen Verpflegungslagern, in denen ausschließlich verpackte Lebensmittel behandelt werden, gelten die Bestimmungen der Anlage 9.3.2, Nr. 3 entsprechend.
- 1.2 Die Lagerräume sind so zu gestalten, dass sie frostfrei gehalten werden können, schädlingssicher und gut belüftet sind. In heißen Klimaten kann eine Teilklimatisierung von Verpflegungslagern notwendig werden, um dauerhafte Temperaturbelastungen von über +30 °C zu vermeiden.
- 1.3 Wenn leicht verderbliche Lebensmittel oder Tiefkühlware kommissioniert werden, muss dies so geschehen, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Die Temperaturforderungen in Anlage 9.1 mit den dort vorgegebenen Toleranzen sind zu beachten.

Ferner müssen Kommissionierungsvorgänge schnellstmöglich abgeschlossen werden, so dass die Lebensmittel schnellstmöglich wieder bei den vorgegebenen Temperaturen gelagert werden.

- 1.4 Soweit feste oder mobile Kühllager und Tiefkühllager betrieben oder partiell oder ganz angemietet werden, gelten die gesetzlichen Bestimmungen für den Groß- und Einzelhandel, insbesondere zur Kontrolle der Einhaltung von MHD/VD und Temperaturen. Die Rückverfolgbarkeit ist sicherzustellen.
- 1.5 Nicht mehr zum Verzehr geeignete und nicht mehr zur Ausgabe geeignete Lebensmittel sind aus den Lagerräumen sofort zu entfernen.
- 1.6 Gesperrte Lebensmittel, bei denen der Verdacht besteht, dass sie mikrobiologisch oder aufgrund von Schädlingsbefall verdorben sind, sind umgehend aus dem Lagerraum zu entfernen und in einem gesonderten Raum bis zum Abschluss der Untersuchung sicher zu verwahren oder – soweit die Sachverständigen nichts anderes bestimmen – unverzüglich unschädlich zu beseitigen.
- 1.7 Für die Entsorgung von nicht mehr zur Abgabe geeigneten Lebensmitteln und Abfällen gelten die Bestimmungen der Anlage 9.3.2, Nr. 9 entsprechend.

2. Automaten

- 2.1 Automaten, aus denen Lebensmittel abgegeben werden sollen, müssen so beschaffen, aufgestellt oder angebracht sein und betrieben werden, dass eine gesundheitlich bedenkliche, Ekel erregende oder sonstige nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist. Sie müssen sauber und instand gehalten werden, sodass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und andere Schädlinge, vermieden wird.
- 2.2 Aus Automaten dürfen – mit Ausnahme von Früchten und Getränken/Brühsuppen – nur fest verpackte Lebensmittel abgegeben werden. Auf eine ausreichende Kennzeichnung gemäß den geltenden Rechtsvorschriften (Anlage 9.28) ist zu achten.
- 2.3 **Leicht verderbliche Lebensmittel** dürfen grundsätzlich nicht über Automaten abgegeben werden. Ausgenommen davon ist die Ausgabe milchhaltiger Getränke aus Großbrühautomaten.

3. Getränkeschankanlagen, Postmixanlagen, Tafelwasserspender und Kaffeespezialitätenmaschinen

- 3.1 Alle technischen Einrichtungen zur Portionierung und Abgabe von Getränken in Einrichtungen müssen den rechtlichen Anforderungen und Vorgaben sowie den einschlägigen DIN-Normen entsprechen.
- 3.2 Für mobile Getränkespender gilt, dass sie so beschaffen sein und betrieben werden müssen, dass eine nachteilige Beeinflussung der abzugebenden Getränke ausgeschlossen ist.
- 3.3 Getränkeschankanlagen müssen regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden, damit Getränke und Grundstoffe nicht nachteilig beeinflusst werden. Die mindestens einzuhaltenden Reinigungs- und Desinfektionsintervalle ergeben sich aus den Vorgaben der DIN 6650 „Getränkeschankanlagen – Teil 6 Anforderungen an Reinigung und Desinfektion“. Zusätzlich müssen die mit Getränk und Luft in Berührung kommenden Teile von Getränkeschankanlagen (z. B. Auslauftüllen, Tropfbleche usw.) mindestens einmal täglich nach Betriebsschluss gereinigt und ggf. desinfiziert werden. Das gilt auch für Postmixanlagen für Erfrischungsgetränke sowie elektrisch betriebene Tafelwasserspender.
- 3.4 Für die Reinigung, Desinfektion und Wartung von Kaffeespezialitätenmaschinen gelten die Vorgaben der Hersteller (siehe DIN 10531). Werden aus den Maschinen Milch oder milchhaltige Getränke abgegeben, so sind mindestens die Milch führenden Leitungen nach jeder Speiseabgabe zu reinigen und ggf. zu desinfizieren.
- 3.5 Für jede der oben bezeichneten Anlagen und Geräte ist ein Betriebsbuch zu führen.
- 3.6 In dem Betriebsbuch sind neben den nach DIN 6650-7 erforderlichen Angaben auch die durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen einzutragen. Die Dokumentation der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen kann auch separat erfolgen.

- 3.7 LmUnt haben für die Einhaltung notwendiger Maßnahmen vor Inbetriebnahme sowie im laufenden Betrieb der o.a. Anlagen zu sorgen. Sie stellen sicher, dass die Wartung, Reinigung und Desinfektion der Anlagen schlüssig dokumentiert wird.
- 3.8 Das Betriebsbuch und sonstige Dokumentationen sind in der Einrichtung vorzuhalten und aufzubewahren, damit sie im Rahmen von Inspektionen den Sachverständigen zur Einsichtnahme vorgelegt werden können.
- 3.9 LmUnt haben sicherzustellen, dass bei freistehenden, d. h. ohne Anschluss an die Hausinstallation betriebenen Wasserspendern eine nachteilige Beeinflussung der abzugebenden Getränke ausgeschlossen ist. Hierzu sind neben der regelmäßigen Reinigung, Desinfektion und Inspektion der Behälter, die Anforderungen an Mineral- und Tafelwasser sowie die Hinweise des Bundesinstitutes für Risikobewertung zu beachten.
- 3.10 Das regional zuständige ZInstSanBw führt mindestens jährlich und auf Anforderung der ÜbWSt Beprobungen der Geräte und Untersuchungen der Getränke durch.

9.5 Anforderungen an Bedarfsgegenstände und Ausrüstungen

1. Allgemeine Hygieneanforderungen

- 1.1 Bedarfsgegenstände, Materialien oder Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen
- aus poren-, riss- und spaltenfreien, korrosionsbeständigen Werkstoffen bestehen, (z. B. hygienisch unbedenklichen Kunststoffen oder Chromnickelstahl),
 - mit Ausnahme von Einwegartikeln so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können,
 - so gebaut, installiert, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination ausgeschlossen werden kann und
 - so beschaffen sein, dass sie Stoffe oder Teile auf die Lebensmittel nur in gesundheitlich, geruchlich oder geschmacklich unbedenklichen, technisch unvermeidbaren Anteilen übertragen.
- 1.2 Küchengerät muss bezüglich seiner Materialbeschaffenheit und hygienischen Bauart sowie den technischen Sicherheitsvorschriften für Küchengeräte den maßgeblichen DIN- bzw. DIN EN ISO-Normen (siehe Anlage 9.28) entsprechen.
- 1.3 Die Maschinen, Geräte, Gefäße, Behälter und sonstigen Bedarfsgegenstände der Küche dürfen nur für ihren bestimmungsgemäßen Zweck benutzt werden. Nicht mehr benutzte Gegenstände dieser Art sind unverzüglich aus den Betriebsräumen zu entfernen.
- 1.4 Bedarfsgegenstände sind so aufzubewahren, dass sie nicht verunreinigt werden können.

- 1.5 Soweit Bedarfsgegenstände mit hygienisch nicht einwandfreien Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, sind sie nach mechanischer und chemischer Reinigung zu desinfizieren und gründlich mit Wasser nachzuspülen.
- 1.6 Gefäße sowie Behälter aller Art, die handelsüblich für die Aufbewahrung von Lebensmitteln bestimmt sind, dürfen nur zur Aufbewahrung von Lebensmitteln oder Lebensmittelbedarfsgegenständen benutzt werden.
- 1.7 Lebensmittelverpackungen, wie z. B. Kunststoffbehälter und Eimer dürfen in der Einrichtung nur dann zur Aufbewahrung von Lebensmitteln weiter verwendet werden, wenn sie zuvor gründlich gesäubert wurden. Um eine Migration unerwünschter Stoffe aus der Verpackung in Lebensmittel zu verhindern, sind die Verpackungen nur für Lebensmittel gleicher Art weiter zu verwenden. Die ursprüngliche Kennzeichnung auf der Verpackung ist zu entfernen und durch eine neue, nicht wasserlösliche Beschriftung zur Kennzeichnung des Inhalts zu ersetzen. Anzugeben sind mindestens das Ab-/Umfülldatum, die Bezeichnung des Lebensmittels und das MHD/VD.

2. Verbote

Es ist verboten,

- 2.1 in Einrichtungen, in denen nicht ausschließlich verpackte oder fest verpackte Lebensmittel gelagert werden, Bedarfsgegenstände zu verwenden, aufzustellen oder zu lagern, die aus Zink oder Kupfer oder Aluminium (ausgenommen Aluminiumfolie) hergestellt, verzinkt oder verkupfert oder mit bleihaltigem Lot, das in 100 Gewichtsteilen mehr als 10 Gewichtsteile Blei enthält, gelötet sind;
- 2.2 in Küchen oder anderen Einrichtungen, in denen unverpackte Lebensmittel behandelt werden, emaillierte Bedarfs- und Einrichtungsgegenstände zu verwenden, aufzustellen oder zu lagern;
- 2.3 in Küchen oder Betriebsräumen beschädigte, korrodierte oder gesplitterte Bedarfsgegenstände oder solche, die nicht mehr über eine glatte, leicht zu reinigende und leicht zu desinfizierende Oberfläche verfügen, zu verwenden, aufzustellen oder zu lagern;
- 2.4 nicht für die Aufbewahrung von Lebensmitteln geeignete Behältnisse (z. B. ehemalige Reinigungsmittelbehälter, Müllsäcke, usw.) zur Lagerung von Lebensmitteln zu verwenden.

3. Anforderungen an bestimmte Materialien

- 3.1 Bedarfsgegenstände aus Keramik/Steingut (Geschirr) müssen eine einwandfreie, unbeschädigte, leicht zu reinigende und desinfizierbare Lasur der direkt mit dem Lebensmittel in Kontakt kommenden Oberflächen besitzen. Die Lasuren dürfen in saurem Milieu keine toxischen Schwermetallionen abgeben.
- 3.2 Bedarfsgegenstände aus Holz dürfen nur dort verwendet werden, wo die Behandlung der Lebensmittel dies aufgrund ihrer Eigenart unbedingt erfordert.

4. Anforderungen an bestimmte Ausrüstungen

- 4.1 Tische und Regale in Küchen, Vorbereitungsbereichen, Ausgabebereichen, Kühlräumen und Spülbereichen müssen aus korrosionsfestem Metall bestehen.
- 4.2 Arbeits- und Abgabetische müssen mit einer glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren und desinfizierbaren Platte oder einem entsprechenden Belag versehen sein.
- 4.3 Arbeits- und Abgabetische aus Chrom-Nickel-Stahl müssen je nach Aufstellung abgekantet oder aufgekantet sein. Abkantungen an Bedienungs- und Arbeitsseiten sind mit Tropfkanten zu versehen. Bei vorhandenen Tischen sind Unterfütterungen aus wasserfest verklebten Spanplatten allseitig feuchtigkeitsdicht und glattflächig ohne offene Fugen zu ummanteln. Profilunterfütterungen sind so zu gestalten, dass keine unzugänglichen offenen Räume entstehen. Bei Neubeschaffungen sind Arbeits- und Abgabetische ohne Anteile von Holz und Holzwerkstoffen zu beschaffen.
- 4.4 Schneidebretter dürfen nicht aus Holz bestehen; hierfür sind Platten aus geeigneten Kunststoffen zu verwenden.
- 4.5 Bezeichnungs- und Preisschilder sowie Bedarfsgegenstände zur Verzierung und Garnierung müssen so beschaffen sein, dass die Lebensmittel durch sie nicht Ekel erregend oder anderweitig nachteilig beeinflusst werden. Schilder dürfen nicht unmittelbar in Lebensmittel eingesteckt werden. Dekorationen für unverpackte Lebensmittel dürfen nur aus zum Verzehr geeignetem Obst, Gemüse oder Küchenkräutern bestehen, die zuvor gründlich gewaschen worden sind.

5. Material zur Ersten Hilfe

- 5.1 Aufgrund der Unfallverhütungsvorschrift vorzuhaltendes Material zur Ersten Hilfe für die Versorgung von Verletzten ist so anzubringen, dass eine Verunreinigung durch Küchendämpfe ausgeschlossen ist. Erforderlichenfalls sind leicht zu reinigende, flüssigkeitsdichte Abdeckungen vorzusehen.

9.6 Anforderungen an die Tätigkeiten in Einrichtungen und den Umgang mit Bedarfsgegenständen und Ausrüstungen

1. Allgemein

- 1.1 Die Räume der Einrichtung dürfen nur ihrem Bestimmungszweck entsprechend genutzt werden. Es ist verboten, sie – auch nur vorübergehend – als Aufenthalts- oder Schlafräume zu nutzen.
- 1.2 Betriebsfremde Gegenstände dürfen in allen Räumen der Einrichtung grundsätzlich nicht vorhanden sein. Ausnahmen sind nur in besonders gelagerten Einzelfällen im Einvernehmen mit den zuständigen Sachverständigen zulässig.
- 1.3 Kleidungsstücke (einschließlich der Schutzkleidung) dürfen nur in Umkleideräumen oder – im Einzelfall – an dafür vorgesehenen Stellen aufbewahrt werden.
- 1.4 Nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial – insbesondere Kartonagen, Kisten, Tüten und Säcke – sind unverzüglich nach Entleerung aus der Einrichtung zu entfernen.
- 1.5 Als **Reinigungsmittel** sind nur solche Mittel zu beschaffen und anzuwenden, die für den jeweiligen Zweck im Lebensmittel verarbeitenden Bereich ausgewiesen sind. Die Mittel sollen unparfümiert sein und dürfen zum Zweck der besseren Kenntlichmachung eingefärbt sein.
- 1.6 **Desinfektionsmittel** im Sinne dieser Zentralvorschrift sind auf Wirksamkeit und Eignung im Lebensmittelbereich geprüfte chemische und physikalische Mittel. Zugelassen sind im Sinne dieser Regelung alle Flächen-, Geräte- und Raumdesinfektionsmittel, die in der jeweils aktuellen Desinfektionsmittelliste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) für den Lebensmittelbereich gelistet oder gemäß einer entsprechenden Prüfung, z. B. nach DIN EN 1276, 1650 und/oder 13697 für den Lebensmittelbereich wirksam und geeignet sind.
- 1.7 Zugelassen sind weiterhin **Händedesinfektionsmittel** zur hygienischen Händedesinfektion. Es sind nur Produkte auf alkoholischer Basis zu verwenden, die für den Lebensmittel verarbeitenden Bereich geeignet sind und bei denen der Nachweis der Wirksamkeit nach Methoden des Verbandes für angewandte Hygiene (VAH) erfolgt ist. Die Händedesinfektionsmittel müssen in der jeweils aktuellen Desinfektionsmittelliste des VAH (ehemals Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie, (DGHM)) oder des Robert-Koch-Institutes (RKI) gelistet sein oder in anderer Form den Nachweis gemäß der Vorgaben der DIN EN 1500 erbringen. Die Mittel müssen geruchsneutral sein und dürfen zur besseren Kenntlichmachung eingefärbt sein.
- 1.8 Wasser, das zur Herstellung von Reinigungs- und Desinfektionslösungen bzw. zum Nachspülen im Rahmen der Reinigung oder Desinfektion genutzt wird, muss den Anforderungen der Trinkwasserverordnung entsprechen.

2. Reinigung und Desinfektion von Einrichtungen

- 2.1 Die Betriebsräume (Nr. 125) – mit Ausnahme der Vorrats- und Lagerräume – sind täglich mindestens einmal, spätestens nach Betriebsschluss, unter Verwendung eines fettlösenden Mittels gründlich zu reinigen. Kühlräume und Lager sind bei Bedarf, mindestens jedoch einmal wöchentlich, nass zu reinigen.
- 2.2 Eine Desinfektion der Wände und Böden ist routinemäßig nicht vorzusehen.
- 2.3 Die Desinfektion von Arbeitstischen und anderen Einrichtungsgegenständen, die mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, ist nach Bedarf, mindestens jedoch einmal wöchentlich nach der Reinigung durchzuführen. Eine bedarfsorientierte zusätzliche Desinfektion von Flächen und Einrichtungen ist insbesondere immer dann erforderlich, wenn eine Kontamination mit Krankheitserregern möglich bzw. sehr wahrscheinlich ist (z. B. Kontakt mit Auftauflüssigkeit von tiefgekühltem Geflügel bzw. mit vermehrt mit Pathogenen belasteten Lebensmitteln, wie rohes Fleisch, Hühnereier). Die Desinfektion ist dann unmittelbar im Anschluss an die Reinigung als Nass-Wischdesinfektion durchzuführen.
- 2.4 Mindestens einmal jährlich und darüber hinaus auf Anordnung der zuständigen Sachverständigen ist jede Einrichtung einer **Grundreinigung** mit anschließender Desinfektion zu unterziehen.
- 2.5 Die Grundreinigung besteht aus einer Reinigung aller Räume und Geräte. Hierbei sind auch die Bereiche zu erfassen, die für die tägliche Routinereinigung unzugänglich sind. Im Anschluss an diese Reinigung wird eine Desinfektion von Garküche, Vorbereitungsräumen und Kühlslagern durchgeführt.
- 2.6 Im Nachgang zu einer Gruppenerkrankung mit vermuteter lebensmittelbedingter Ursache sind umfassende Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen nach Anweisung des bzw. der Ltr Abt III der regional zuständigen ÜbwSt bzw. des LtdVet i. E. durchzuführen.
- 2.7 Desinfektionsmaßnahmen nach IfSG und Tiergesundheitsgesetz (TierGesG) auf Anforderung der regional zuständigen Sachverständigen bleiben hiervon unberührt.
- 2.8 Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel und -geräte dürfen nicht offen in Räumen aufbewahrt werden, in denen Lebensmittel behandelt werden.

3. Zuständigkeiten für Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

- 3.1 Das Küchenpersonal ist für die Reinigung und – wo erforderlich – Desinfektion der Betriebsräume (Nr. 125) und Speisesäle zuständig.
- 3.2 Die Reinigung der Speisesäle darf nur im Anschluss an den Küchendienst erfolgen. Die Reinigung hat täglich besenrein, die Nassreinigung mindestens einmal wöchentlich sowie nach Bedarf zu erfolgen. Das Küchenpersonal ist auch für die Reinigung der Tische in den Speisesälen zu und nach den Mahlzeiten sowie für die Beseitigung verschütteter Speisen und Getränke zuständig.
- 3.3 Gemäß der A1-1800/0-6570, Nr. 810 darf die Reinigung von Sanitärräumen sowie der Umkleide- und Sozialräume in Verpflegungseinrichtungen nicht durch Küchenfach- und Küchenhilfspersonal vorgenommen werden. In Verpflegungseinrichtungen, die durch den OrgBer IUD betrieben werden und Einrichtungen der bewirtschafteten Betreuung hat das BwDLZ diese Räume täglich zu reinigen. Zusätzlich sind die Sanitärräume einmal wöchentlich zu desinfizieren.
- 3.4 Das Küchenpersonal darf Nebenräume, die zur Entsorgung von Speiseabfällen sowie Lebensmittelresten und deren Verpackungsmaterial bestimmt sind, nur nach Betriebsschluss reinigen. Dabei ist neben organisatorischen Maßnahmen gemäß der A1-1800/0-6570, Nr. 810 sicherzustellen, dass die bei der Reinigung dieser Räume benutzten Teile der Schutzkleidung nur für diesen Zweck getragen und von der übrigen Schutzkleidung getrennt aufbewahrt werden oder nach Abschluss der Arbeiten unmittelbar der Reinigung zugeführt werden. Getragene Gummistiefel sind unmittelbar nach Abschluss der Reinigungsarbeiten gründlich zu säubern und erforderlichenfalls zu desinfizieren. Arbeitskleidung ist nach der Durchführung von Reinigungsarbeiten zu wechseln.
- 3.5 Die Reinigung der Betriebsräume in Heimbetrieben einschließlich der dort aufgestellten und installierten Geräte obliegt gemäß der A1-1800/0-6570, Nr. 810 der Heimbetreiberin bzw. dem Heimbetreiber. Die Unterhaltsreinigung der Aufenthaltsräume des Heimbetriebes obliegt dem BwDLZ, daneben führt der Heimbetriebsleiter die Tisch- und Stuhl- sowie Besenreinigung nach Bedarf durch. Dies gilt auch für Unteroffizierheime und Offizierheime, die durch Heimbetreiber bewirtschaftet werden.
- 3.6 Für die Reinigung der durch Heimgesellschaften bewirtschafteten Heime und Heimräume der Offiziere und Unteroffiziere ist die Zentralverfügung B2-1920/0-0-6 „Die Bewirtschaftung von Heimen und Heimräumen der Offiziere und Unteroffiziere durch Heimgesellschaften“ maßgebend. Gemäß Nr. 326 reinigt die Heimgesellschaft die Betriebs- und Betriebsnebenräume, das BwDLZ veranlasst die Reinigung der Gasträume sowie der Glasflächen, Flure, Toiletten und Waschräume des Heimes.

4. Reinigung und Desinfektion von Bedarfsgegenständen

- 4.1 Die bei der Behandlung von Lebensmitteln verwendeten Maschinen, Geräte und sonstigen Bedarfsgegenstände sind sorgfältig sauber und instand zu halten. Sie sind täglich mindestens einmal – spätestens nach Betriebsschluss – sowie nach Bedarf gründlich zu reinigen.
- 4.2 Mindestens einmal in der Woche – sowie nach Bedarf – sind sie mit einem geeigneten Desinfektionsmittel zu behandeln und anschließend mit klarem Wasser gründlich zu spülen.
- 4.3 Fleischwölfe, Steaker, Aufschnittmaschinen und sonstige gleichartige Maschinen sind nach jedem Gebrauch zu zerlegen und mit heißem Wasser sowie einem fettlösenden Reinigungsmittel gründlich zu reinigen. Beim Aufschneiden von Stückware unterschiedlicher Produktgruppen sind hygienisch sensible Produkte (z. B. Brühwurst und Kochwurst) zeitlich vor weniger sensiblen Produkten bzw. Produkten mit produktspezifischer Eigenflora (Rohwurst und Käse) zu verarbeiten.
- 4.4 Wenn keine geeigneten Spülmaschinen zur Verfügung stehen, sind Schneidebretter nach jedem Gebrauch mechanisch (Bürste) mit heißem Wasser unter Verwendung eines fettlösenden Reinigungsmittels gründlich zu reinigen und mindestens am Ende des Arbeitstages zu desinfizieren. Die Schneidebretter sind anschließend so aufzustellen, dass die Oberflächen schnell abtrocknen. Die Oberflächen sind in regelmäßigen Abständen zu glätten (abzuhobeln).
- 4.5 Gewürzgefäße sind äußerlich sauber zu halten. Wiederverwendbare Gewürzgefäße sind vor jedem Nachfüllen sowie bei Bedarf restlos zu entleeren, sorgfältig zu reinigen und erst nach dem Austrocknen neu zu befüllen. Die Gefäße sind bei Neubefüllung mindestens mit dem Abfülldatum, der Bezeichnung und dem MHD der eingefüllten Gewürze zu beschriften.
- 4.6 Gereinigte Bedarfsgegenstände sind an der Luft oder mittels Einmaltüchern vollständig abzutrocknen. Das Nachtrocknen mit Textilhandtüchern ist verboten. Ausnahmen hiervon können für Boote der Marine durch ÜbwSt Nord festgelegt werden. Desinfizierte Bedarfsgegenstände sind an der Luft zu trocknen.
- 4.7 Bei Instandsetzungs- und Wartungsarbeiten sind größere Bedarfsgegenstände in geeigneter Weise abzudecken. Kleine Bedarfsgegenstände sind geordnet und vor Staub geschützt aufzubewahren.
- 4.8 Die zur Aufbewahrung von Bedarfsgegenständen dienenden Regale, Schränke und Schubfächer sind mindestens wöchentlich zu reinigen. Die Lagerung oder Aufbewahrung von Küchengerät außerhalb der hierfür vorgesehenen Räume ist verboten.
- 4.9 Nach der Reinigung und nach der Desinfektion müssen Bedarfsgegenstände frei von Resten der Reinigungs- und Desinfektionsmittel sein.

9.7 Anforderungen an das Umhüllen, Verpacken und Befördern von Lebensmitteln

1. Umhüllung und Verpackung

1.1 Material, das der Umhüllung und Verpackung dient,

- darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen,
- muss gesundheitlich unbedenklich, hygienisch einwandfrei, sauber und farbfest sein,
- darf keine chemisch oder biologisch bedenklichen Stoffe auf die Lebensmittel abgeben,
- darf die Lebensmittel nicht Ekel erregend oder anderweitig nachteilig beeinflussen,
- muss so gelagert werden, dass es nicht kontaminiert werden kann,
- darf auf der Kontaktfläche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommt, weder beschriftet noch bedruckt sein und
- darf keinesfalls zur Aufbewahrung anderer Stoffe (wie z. B. Reinigungs- oder Desinfektionsmittel) verwendet werden, um einer Verwechslung und damit dem versehentlichen Verzehr vorzubeugen.

Material, das der Umhüllung und Verpackung dient und wieder verwendet werden soll, muss leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

1.2 Das **Umhüllen und Verpacken** der Lebensmittel muss so erfolgen, dass diese nicht kontaminiert werden. Insbesondere wenn Metall-, Kunststoff- oder Glasbehältnisse verwendet werden, ist sicherzustellen, dass das betreffende Behältnis sauber und nicht beschädigt ist.

2. Anforderungen an Transportfahrzeuge, mit denen Lebensmittel transportiert werden

2.1 Transportfahrzeuge

2.1.1 Laderäume von Transportfahrzeugen, in denen nicht ausschließlich fest verpackte Lebensmittel transportiert werden, müssen vom Fahrerteil durch eine Wand abgetrennt sein und dürfen nur von außen zugänglich sein.

2.1.2 Die Böden der Laderäume müssen aus festem Material bestehen, die Oberflächen der Wände, der Decke und des Bodens müssen glatt, fugendicht, wasserundurchlässig und korrosionsbeständig sein.

2.1.3 Muss der Laderaum zum Be- oder Entladen betreten werden, dürfen unverpackte Lebensmittel nur hängend, in Regalen oder auf Kunststoffpaletten durch Kunststoffplanen allseitig geschützt und so transportiert werden, dass die Lebensmittel den Boden oder den Bodenbelag des Laderaums nicht berühren.

2.2 Die **Beförderungsmittel für tiefgefrorene Lebensmittel** müssen mit elektronischen Aufzeichnungsgeräten ausgestattet sein, mit denen die Lufttemperatur, der die tiefgefrorenen Lebensmittel während des Transportes ausgesetzt sind, fortlaufend überwacht sowie dokumentiert werden kann. Die Daten der Temperaturoaufzeichnung müssen mindestens ein Jahr lang aufbewahrt werden.

2.2.1 Tiefkühlcontainer sind deutlich sichtbar und dauerhaft als Beförderungsmittel für Lebensmittel auszuweisen, z. B. durch den Aufdruck „Nur für Lebensmittel“.

3. Es ist verboten,

3.1 Lebensmittel in Laderäumen und Behältnissen zu transportieren, die dem Transport lebender Tiere, ausgenommen Krustentiere, dienen,

3.2 Lebensmittel in Laderäumen und Behältnissen zu transportieren, die dem Transport geschlachteter oder erlegter Tiere dienen sowie

3.3 unverpackte Lebensmittel in Fahrzeugen zu transportieren, mit denen Betriebsstoffe oder andere Güter/Versorgungsgüter transportiert wurden, die Lebensmittel geruchlich oder anderweitig nachteilig beeinflussen können.

4. Anforderungen an Laderäume und Behältnisse

4.1 Laderäume von Transportfahrzeugen, Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln müssen

- ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln oder Speiseabfällen, sofern kein Kontaminationsrisiko besteht,
- sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind,
- so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist sowie
- ggf. Lebensmittel auf einer geforderten/geeigneten Temperatur halten können und eine Überwachung und Dokumentation der Beförderungstemperatur ermöglichen.

5. Transport- und Ausgabebehälter für Lebensmittel

5.1 Es ist darauf zu achten, dass sich die zur Anlieferung von Lebensmitteln durch die Lieferbetriebe benutzten Behältnisse und Gerätschaften in lebensmittelhygienisch einwandfreiem Zustand befinden. Vor der Befüllung von Behältnissen ist sicherzustellen, dass sich die Behältnisse in einwandfreiem und sauberem Zustand befinden.

- 5.2 Schadhafte (z. B. rissige und/oder schmierige) Gummidichtungen von Behältnissen sind unverzüglich zu ersetzen. Die Benutzung von Behältern mit Korrosionsstellen an der Innenseite ist verboten.
- 5.3 Wenn keine geeigneten Spülmaschinen zur Verfügung stehen, sind Transport- und Ausgabebehälter für Lebensmittel besonders sorgfältig mit heißem Wasser unter Zusatz eines fettlösenden Mittels zu reinigen und anschließend zu desinfizieren; der gründlichen Reinigung und Desinfektion ihrer Gummidichtungen ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen. Sie sind zur Reinigung und Desinfektion nach Möglichkeit zu demontieren. Ablasshähne sind regelmäßig – soweit möglich – zu demontieren und in zerlegtem Zustand gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.
- 5.4 Nicht benutzte Transportbehälter sind geöffnet – Öffnung nach untenweisend – zu lagern, um Schimmelbildung vorzubeugen. Insbesondere bei Trinkwasserkanistern ist bei der Lagerung darauf zu achten, dass sich keine Wasserreste bilden und keine Tiere eindringen können (Lagerung mit geöffnetem, lose mit Gaze abgedecktem Verschluss nach unten).

6. Anforderung an die Beförderung

- 6.1 Außerhalb von Räumen dürfen Lebensmittel tierischer Herkunft – mit Ausnahme von Eiern in der Schale und unzerlegten Krustentieren – nur in allseitig geschlossenen Laderäumen oder Behältnissen transportiert werden.
- 6.2 Für das Transportieren innerhalb einer Einrichtung – sowie zum Transport von Back- und Konditoreiwaren – reicht eine einwandfreie Abdeckung aus, die das Lebensmittel vor Verunreinigungen schützt.
- 6.3 Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln darf lediglich kurzfristig beim Be- und Entladevorgang von der vorgegebenen Temperatur abgewichen werden. Um die Dauer von Temperaturabweichungen zu minimieren, sind Be- und Entladevorgänge schnellstmöglich und ohne Verzögerungen durchzuführen.
- 6.4 Transportbehälter für kühlpflichtige Lebensmittel müssen über eine ausreichende Isolierung verfügen. Sie müssen entweder aktiv kühlbar sein oder mittels beweglicher Kühlelemente gegen Temperaturerhöhungen im Inneren geschützt sein.
- 6.5 Vor der Befüllung sind die Transport- und Ausgabebehälter für den Transport heißer Speisen vorzuwärmen resp. für den Transport von kalten Speisen vorzukühlen. Die Transport- und Ausgabebehälter dürfen nicht bis zum Rand gefüllt werden.
- 6.6 Häufiges oder unnötiges Öffnen und Schließen der Transport- und Ausgabebehälter ist zur Vermeidung von Hitze-/Kälteverlusten zu unterlassen.

7 Gleichzeitiger Transport verschiedener Waren

- 7.1 Lebensmittel sind in Transportfahrzeugen, -behältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass keine nachteilige Beeinflussung eintreten kann.
- 7.2 Werden verschiedene Lebensmittel gleichzeitig befördert, so sind die Erzeugnisse so voneinander zu trennen, dass eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist.
- 7.3 Werden in Transportfahrzeugen neben Lebensmitteln zusätzlich andere Waren oder verschiedene Lebensmittel gleichzeitig befördert, so sind die Erzeugnisse so voneinander zu trennen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist.
- 7.4 Fahrzeuge, in denen Transportbehälter und/oder Container für Lebensmittel transportiert werden sollen und die diesem Zweck nicht ausschließlich dienen, sind vor dem Beladen zu reinigen und erforderlichenfalls mit geeigneten Desinfektionsmitteln zu behandeln.
- 7.5 In Personenkraftwagen dürfen unverpackte Lebensmittel nur in dafür vorgesehenen Behältnissen transportiert werden, die allseitig verschlossen oder auf andere hygienisch einwandfreie Weise vollständig bedeckt sind.

9.8 Regelungen für Lebensmittel und die Entsorgung von Speiseabfällen

1. Eingangskontrolle

- 1.1 Lebensmittel sind bei der Annahme auf ihren einwandfreien Zustand und ihre Konformität mit den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und den Vorgaben dieser Regelung zu überprüfen.
- 1.2 Lebensmittel, die nicht sicher sind oder bei denen der Verdacht hierauf besteht, sowie Lebensmittel, deren MHD/VD voraussichtlich vor der Abgabe des Lebensmittels überschritten sein wird, dürfen nicht angenommen werden.
- 1.3 Die Durchführung der Eingangskontrolle sowie das Ergebnis dieser Prüfung sind zu dokumentieren.

2. Maßnahmen gegen Kontamination

- 2.1 LmUnt dürfen Zutaten oder Rohstoffe nicht akzeptieren, die erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen, oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen kontaminiert sind oder bei denen der begründete Verdacht hierauf besteht.

Dies gilt,

- sofern die vorgenannten Gefahren weder durch Aussortieren noch durch Vorbehandlung oder Verarbeitung vollständig entfernt werden können und das Endprodukt somit für den menschlichen Verzehr nicht geeignet wäre oder
- wenn durch die kontaminierten oder verdorbenen Zutaten oder Rohstoffe Bedarfsgegenstände, Gerätschaften und andere Lebensmittel so kontaminiert werden können, dass eine Gesundheitsgefährdung für den Verbraucher nicht ausgeschlossen werden kann.

- 2.2 Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart beeinflussen, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
- 2.3 Rohstoffe und alle Zutaten, die vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass ein Verderb verhindert und Schutz vor Kontamination gewährleistet wird.
- 2.4 Lebensmittel sind bis zu ihrer Abgabe so zu behandeln, dass sie keiner gesundheitlich bedenklichen, Ekel erregenden oder anderweitigen nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind.
- 2.5 Lebensmittel dürfen nicht zusammen mit anderen Materialien gleichzeitig im selben Raum behandelt werden, wenn sie dadurch nachteilig beeinflusst werden können (z. B. durch Geruch oder Staubentwicklung). Hierunter fällt insbesondere die gemeinsame Lagerung in Kühleinrichtungen. Dies gilt auch für Verzierungen und Garnierungen.
- 2.6 Zum Verzieren und Garnieren von unverpackten Lebensmitteln bestimmtes Obst sowie Gemüse oder Küchenkräuter sind vor der Verwendung gründlich zu waschen.
- 2.7 Geöffnete Lebensmittelpackungen – ausgenommen solche, die bereits zur Abgabe bereitstanden – sind wieder so zu verschließen, dass eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist. Alternativ ist der Inhalt in geeignete, luftdicht verschließbare Gefäße umzufüllen, die zumindest mit der Bezeichnung, dem MHD/VD sowie dem Öffnungsdatum der Originalverpackung zu kennzeichnen sind. Lebensmittel aus angebrochenen Konservendosen sind zwingend umzufüllen.
- 2.8 **Hühnereier** können insbesondere auf der Schale mit pathogenen Keimen – vor allem Salmonellen – behaftet sein. Dies ist bei der Lagerung, dem Behandeln und der Verarbeitung von Eiern zu berücksichtigen.
- 2.9 Hühnereier sind ab dem Tag der Anlieferung gekühlt zu lagern.

- 2.10 Frische Eier und daraus selbst hergestellte Eiprodukte dürfen zur Herstellung von Lebensmitteln nur verwendet werden, wenn die Lebensmittel bei oder nach der Herstellung einem Erhitzungsverfahren unterzogen werden, das sicherstellt, dass Salmonellen abgetötet werden. Als ausreichend erhitzt ist ein Lebensmittel anzusehen, wenn eine die ganze Masse durchdringende Erhitzung auf mindestens +72 °C für mindestens 2 Minuten gewährleistet ist.
- 2.11 Gerichte, die unter Verwendung von frischen Hühnereiern hergestellt und nicht ausreichend erhitzt wurden (z. B. weiches Frühstücksei, Rührei, Spiegelei)
- dürfen nur zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle, d. h. in der herstellenden Einrichtung selbst, in Verkehr gebracht werden,
 - dürfen im Falle bestimmungsgemäß erwärmt zu verzehrender Lebensmittel nicht später als zwei Stunden nach der Herstellung abgegeben werden,
 - müssen im Falle bestimmungsgemäß kalt zu verzehrender Lebensmittel innerhalb von 2 Stunden nach der Herstellung auf eine Temperatur von höchstens +7 °C abgekühlt und bei dieser oder einer niedrigeren Temperatur gehalten werden und innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung abgegeben werden.
- 2.12 Soweit möglich, ist bei der Herstellung eihaltiger Speisen und insbesondere bei Rührei auf **pasteurisierte Eier/Eiprodukte** zurückzugreifen.
- 2.13 Anbrüche von pasteurisierten Flüssigeiprodukten sind am selben Tag zu verbrauchen oder zu verwerfen.
- 2.14 Werden Hühnereier aufgeschlagen, so hat dies an einem gesonderten Arbeitsplatz zu erfolgen. Der Arbeitsplatz und alle benutzten oder mit Eiinhalt oder -schale in Berührung gekommenen Gegenstände sind anschließend sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.
- 2.15 Frische Eier sind einzeln so aufzuschlagen, dass der Eiinhalt möglichst nicht mit dem Äußeren der Schale in Berührung kommt und kontrolliert werden kann, ob das Ei frisch ist (Dotterwölbung, 2-Phasen-Trennung des Eiweißes, Farbe, Geruch). Nicht mehr eindeutig frische Eier sind unschädlich zu beseitigen.
- 2.16 Für die Herstellung von Lebensmitteln, die nicht ausreichend erhitzt werden, wie **Cremes, Mayonnaise und Remouladen**, dürfen nur pasteurisierte Eier/Eiprodukte verwendet werden, und die Temperaturanforderungen an die Eiprodukte und fertigen Lebensmittel müssen strikt eingehalten werden.
- 2.17 Zu **Ausbildungszwecken** ist die Herstellung von Produkten nach Nr. 2.16 aus Frischeiern entgegen der Bestimmungen der Nr. 2.10 nur erlaubt, wenn die Frischeier am Tage der Verwendung aufgeschlagen werden und die Roheimasse unverzüglich nach dem Aufschlagen weiterverarbeitet oder bis zur Verwendung bei höchstens +4 °C kühl gelagert wird.

Um eine schnelle Durchkühlung zu erreichen, dürfen nicht mehr als 5 Liter Roheimasse in einem Gefäß aufbewahrt werden. Das Gefäß ist vor dem Einfüllen der Masse vorzukühlen. Die auf diese Weise hergestellten Lebensmittel sind unmittelbar nach der Herstellung an die VpflTln/Gäste auszugeben. Es ist unabhängig vom Umfang der hergestellten Speisen stets eine Rückstellprobe zu entnehmen und tiefgekühlt für mindestens 7 Tage aufzubewahren.

3. Umgang mit abgabefertigen/verzehr fertigen Lebensmitteln

- 3.1 Für das Aufteilen und die Ausgabe/Entnahme von Aufschnittware sind Gabeln und Servierzangen zu verwenden.
- 3.2 Das Berühren der Schnittflächen mit den bloßen Händen ist verboten.
- 3.3 Während der Ausgabe des kalten Büfetts sind Lebensmittel nur dem jeweiligen Bedarf entsprechend nachzuschieben. Die angebotenen Lebensmittel sind grundsätzlich portioniert auszugeben.
- 3.4 Bei Abgabe unverpackter Lebensmittel aus Abgabeeinrichtungen mit Selbstbedienung ist hygienisch unbedenkliches Verpackungsmaterial bereitzustellen.
- 3.5 In Selbstbedienungseinrichtungen dürfen nur unbeschädigte Fertigpackungen abgegeben werden. Beschädigte Fertigpackungen sind unverzüglich aus der Selbstbedienungseinrichtung zu entfernen und zu beseitigen.
- 3.6 Lebensmittel, die für den eigenen Bedarf des Personals oder des Lebensmittelunternehmers bestimmt sind, sind deutlich als solche zu kennzeichnen und getrennt von den anderen Lebensmitteln, beispielsweise in einem separaten, entsprechend gekennzeichneten Kühlschrank oder Behälter, aufzubewahren.

4. Temperaturen, Kühlkette, Gefrieren und Tiefgefrieren

- 4.1 Die Kühlkette darf grundsätzlich nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Anbieten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich bzw. unvermeidbar ist und hierdurch keine lebensmittelhygienisch relevante nachteilige Beeinflussung entsteht.
- 4.2 Soweit Lebensmittel kühl vorrätig gehalten oder serviert werden sollen, müssen sie nach ihrer Erhitzung oder – falls keine Erhitzung stattfindet – nach fertiger Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt werden, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Der Abkühlprozess ist gemäß MEKBw (Anlage 9.17) zu dokumentieren.
- 4.3 Gefrorene oder tiefgefrorene Lebensmittel dürfen in Tiefgefrier- bzw. Gefriermöbeln nur vollständig verpackt gelagert oder vorrätig gehalten werden.

-
- 4.4 Vom Einfrierverbot gemäß Ziffer 209 ausgenommene Lebensmittel dürfen nur in geeigneten Vorrichtungen mit einer mittleren Geschwindigkeit von mindestens 1 cm/h auf eine Kerntemperatur $\leq -18\text{ °C}$ tiefgefroren werden. Sie sind vor oder unmittelbar nach dem Tiefgefrieren hygienisch einwandfrei zu verpacken. Die Verpackung ist dauerhaft und deutlich lesbar mit Angaben über Inhalt und Einfrierdatum zu kennzeichnen.
- 4.5 Gekühlte, gefrorene oder tiefgefrorene Lebensmittel dürfen in Kühleinrichtungen nur bis zur Füllmarke gestapelt werden.
- 4.6 Für Cook & Chill- bzw. Cook & Freeze-Küchenverbünde ist eine Genehmigung bei Kdo SanDstBw UAbt IV einzuholen.
- 4.7 Abgabefertig abgepackte, leicht verderbliche Lebensmittel müssen aus Kühl- bzw. Tiefkühleinrichtungen in den Verkehr gebracht werden; dies gilt auch für Lebensmittel, die gefroren oder tiefgefroren in den Verkehr gebracht werden.
- 4.8 Frisch gegarte Speisekomponenten, die kalt ausgegeben werden sowie Überproduktionen sind aktiv so abzukühlen, dass der Temperaturbereich zwischen $+65\text{ °C}$ und $+10\text{ °C}$ innerhalb von maximal 120 Minuten durchschritten wird. Sie sind danach entsprechend den Vorgaben der Anlage 9.1 zu lagern und in Verkehr zu bringen.
- 4.9 Cook & Chill-Produkte sind bei eigener Fertigung vor oder nach der Kommissionierung mittels Schnellkühler so abzukühlen, dass Temperaturen von $\leq +3\text{ °C}$ binnen 90 Minuten erreicht werden. Für die Kaltportionierung ist die Raumtemperatur so abzusenken, dass die Produkttemperatur nicht über $+7\text{ °C}$ ansteigen kann. Die kommissionierten Produkte sind unverzüglich in einem gesonderten Kühlraum bei 0 °C bis $+3\text{ °C}$ und nicht länger als 72 Stunden gekühlt zu lagern.
- 4.10 Beim Regenerieren fertig gegarter und gemäß Nr. 4.8 rückgeköhlter Lebensmittel (Überproduktionen) sowie beim Endgaren von Cook & Chill-Produkten ist darauf zu achten, dass bei der Erhitzung eine Kerntemperatur von $+72\text{ °C}$ für mindestens 2 Minuten erreicht wird. Überproduktionen sind innerhalb von 2 Tagen zu verbrauchen.
- 4.11 Heiß zu haltende Lebensmittel müssen entsprechend den Vorgaben der Anlage 9.1 ständig heiß gehalten werden.
- 4.12 Die oben angegebenen Temperaturen und Fristen sind als Maßnahme der Eigenkontrolle zu dokumentieren.

5. Abfälle

- 5.1 Das Abfallbeseitigungskonzept für die Einrichtungen ist in enger Absprache mit der zuständigen Kommune zu erstellen.

- 5.2 Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird. Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.
- 5.3 Lebensmittelabfälle, tierische Nebenprodukte und Speisereste inklusive Tellerreste sind getrennt von sonstigen Abfällen (Restmüll, Verpackungsmüll, Aschenbecherinhalt usw.) in dicht schließenden Behältern so abzustellen, dass eine Verwendung als Lebensmittel ausgeschlossen ist.
- 5.4 Witterungsabhängig ist ein Abholen der Abfallbehälter in kurzen Intervallen in den von den BwDLZ bzw. LmUnt abzuschließenden Entsorgungsverträgen vorzusehen. Transporte von Abfällen durch die Bundeswehr zu Entsorgungseinrichtungen sind so durchzuführen, dass ein Verstreuen dieser Abfälle während des Transportes ausgeschlossen ist.
- 5.5 Nach der Abholung bzw. dem Abtransport von Abfällen sind Abfallräume, Abfallbehälter sowie Fahrzeuge gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.
- 5.6 Die Bestimmungen des Tiergesundheitsgesetzes und des Abfallrechts (Anlage 9.28) sind zu beachten.

9.9 Anforderung an Wasser und die Wasserversorgung

1. In Einrichtungen muss Trinkwasser in ausreichender Menge zur Verfügung stehen.
2. Die Bereitstellung von Trinkwasser für Einrichtungen muss über sichere Leitungswege erfolgen. Mindestens einmal jährlich, im Einsatz in entsprechend kürzeren Abständen, ist dies durch eine chemische und mikrobiologische Kontrolluntersuchung zu dokumentieren. Näheres regelt der bzw. die Ltr Abt I der zuständigen ÜbwSt oder im Einsatz der bzw. die LtdHyg i. E.
3. Wenn keine festen Rohrleitungen zur Verfügung stehen, ist das Trinkwasser durch Schläuche zu leiten. Es sind ausschließlich trinkwassergeeignete **Schlauchleitungen** zu verwenden (mit Prüfzertifikat entsprechend den KTW¹²-Empfehlungen des Umweltbundesamtes Kategorie A und den DVGW¹³-Merkblättern W 270, W 543, VP 549 und VP 550). Die Verwendung herkömmlicher PVC¹⁴-Schläuche (z. B. Gartenschläuche) und anderweitig genutzter Schlauchleitungen (z. B. Feuerwehrschräuche) kann zu nachteiliger Beeinflussung des Trinkwassers führen und ist daher nicht zulässig. Länge und Querschnitt der Schlauchleitungen sollen angepasst (nicht unnötig lang und nicht zu groß im Querschnitt) sein.

¹² Kunststoffe und Trinkwasser.

¹³ Deutsche Vereinigung des Gas- und Wasserfaches e. V, Bonn.

¹⁴ Polyvinylchlorid (Kunststoff).

4. Die Versorgung der VpflTln mit Trinkwasser und Getränken unter Verwendung von Trinkwasser ist entsprechend dem Bedarf der Soldatinnen und Soldaten sicherzustellen. Abgefülltes Trinkwasser oder Tafel-/Mineralwasser (sogenanntes „bottled water“) ist immer dann bereitzustellen, wenn außerhalb der Öffnungszeiten der Truppenküche keine Möglichkeit besteht, an untersuchten Entnahmestellen Trinkwasser abfüllen zu können.
5. Brauchwasser, das beispielsweise zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung oder zu ähnlichen Zwecken verwendet wird, ist separat durch ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen zu leiten. Es darf weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses in diese Leitung bestehen.
6. Aufbereitetes Wasser, das zur Verarbeitung oder als Zutat verwendet wird, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Es muss den Trinkwassernormen entsprechen, es sei denn, der bzw. die Sachverständige hat festgestellt, dass die Wasserqualität die Genussstauglichkeit des Lebensmittels in seiner genussfertigen Form in keiner Weise beeinträchtigen kann.
7. Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss aus Trinkwasser hergestellt werden. Es muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist.
8. Wasserdampf, der unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf keine potenziell gesundheitsgefährdenden Stoffe enthalten.

9.10 Schulungsverpflichtungen

1. Allgemeine Hygieneschulung

- 1.1 Die Hygieneschulung nach VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kapitel XII, Absatz 1 in Verbindung mit DIN 10514 umfasst mindestens die Themen:
 - Personalhygiene, Arbeitskleidung, Kopfbedeckung, Schmucktrageverbot, Handschuhtragepflicht bei bestimmten Arbeiten, Hände- und Körperhygiene (einschließlich Händewaschen und Händedesinfektion), beobachtetes Fehlverhalten,
 - Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln tierischen Ursprungs, Temperaturvorgaben, Bedeutung von Kühllagerung, Zwischenkühlung, Kühlhalten in der Ausgabe, Umgang mit Überproduktionen, mikrobiologische Hintergrundinformation (Faktoren für Keimwachstum, Phasen der Keimvermehrung, Keimeintrag in die Produktion, Faktor Mensch, Faktor Temperatur, Verderb und Lebensmittelinfektion/-intoxikation als Folge von Fehlverhalten), Auswertung von beobachtetem Fehlverhalten,
 - Temperaturvorgaben für Lagerung, Herstellung, Transport, Ausgabe, Rückkühlung, Maßnahmen bei festgestellter Abweichung von Temperaturvorgaben, Auswertung MEkBw-Dokumentationen,
 - Umgang mit TK-Ware, korrekte Eingangsprüfung, Lagerung, Auftauen,
 - Speisenausgabe, Heißhaltung, Kühllagerung, Überproduktionen, Bereitstellung von Außer-Haus-Verpflegung,

- MEkBw, HACCP (Havarieplan, Vorgaben für CCP Garen von Speisen, Kontrollpunkte (CP)), Rückverfolgbarkeit (Rückstellprobe, Dokumentationen), Schädlingsmonitoring, Auswertung betrieblicher Eigenkontrollen,
- Reinigung und Desinfektion, Einweisung in Pläne, Wirkmechanismen, Auswertung betrieblicher Eigenkontrollen sowie
- Abfallentsorgung allgemein, Abfallentsorgung während des Betriebs und am Ende des Arbeitstages, Hygienemaßnahmen.

2. Schulung von Fachkenntnissen

2.1 Die Schulung der Fachkenntnisse hat gemäß § 4 i. V. m. Anlage 1 LMHV die nachfolgend beschriebenen Themengebiete und Lerninhalte zu umfassen:

- 2.1.1 Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels,
 - 2.1.2 hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels,
 - 2.1.3 Lebensmittelrecht,
 - 2.1.4 Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung,
 - 2.1.5 betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit,
 - 2.1.6 Havarieplan, Krisenmanagement,
 - 2.1.7 hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels,
 - 2.1.8 Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels,
 - 2.1.9 Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen sowie
 - 2.1.10 Reinigung und Desinfektion.
- 2.2 Fachkenntnisse sind arbeitsplatzbezogen zu vermitteln. Die nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick, wie die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen einer Einrichtung den für ihren Arbeitsplatz erforderlichen Fachkenntnissen zugeordnet werden können.

Tätigkeitsfeld	2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.1.4	2.1.5	2.1.6	2.1.7	2.1.8	2.1.9	2.1.10
Ltr VpflABw	(X)	O	X	O	X	X	O	O	O	O
Regionalmanager	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Küchenmeister ** Truppenküche	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Koch **	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Diätassistent	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Küchenhilfskraft* Truppenküche	O	X	O	(X)	X	X	X	X	X	X
Küchenbuchhalter	O	O	(X)	X	X	X	O	X	X	O
Spülkräfte u. a. Reinigungs- personal	O	O	O	O	O	O	O	O	X	X
VpflMeister**	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
VpflFw**	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
VpflUffz	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
VpflSdt	O	X	O	X	X	X	X	X	X	X
Vorstand OHG/UHG	O	O	(X)	O	X	X	O	O	O	O
Geschäftsführer u. a. Leitungs- personal OHG/UHG	(X)	O	X	(X)	X	X	O	O	O	O
Küchenleitung BetrEinr	(X)	(X)	(X)	X	X	X	(X)	(X)	X	X
Küchenhilfskraft* Betreuungs- einrichtung	(X)	(X)	O	(X)	X	X	X	X	X	X
Ordonanzen	O	O	O	O	O	(X)	(X)	O	(X)	(X)
Bedienung	O	O	O	O	O	(X)	(X)	O	(X)	(X)

* je nach Arbeitsplatz, Umfang der Speisenzubereitung ** IHK-geprüfte Köche haben den Nachweis bereits
 Legende: X = erforderlich, (X) = teilweise erforderlich, O = nicht erforderlich

- 2.3 Fachkenntnisse, die tätigkeitsunabhängig immer vorhanden sein müssen, sind in einem Basismodul (Nr. 2.8 ff.) zu vermitteln. Die Zusammenlegung der allgemeinen Hygieneschulung und der Schulung von Fachkenntnissen ist zulässig.
- 2.4 Darauf aufbauend sind weitere tätigkeitsbezogene Module zur Vermittlung der arbeitsplatzspezifischen Hygienekenntnisse zu definieren.
- 2.5 Die Basisschulung ist für die Einweisung in einen Arbeitsplatz, an dem mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, spätestens bei der Einstellung durchzuführen oder nachzuweisen. Die Aufbaumodule sind arbeitsplatzbezogen spätestens innerhalb des ersten Quartals nach Arbeitsaufnahme zu besuchen.
- 2.6 Die Effizienz der Schulungsmaßnahme ist durch eine Erfolgskontrolle zu prüfen. Die Teilnahme und das Ergebnis sind personenbezogen als Einzeldokument vorzuhalten.

2.7 Die Schulung der Fachkenntnisse nach § 4 LMHV gliedert sich demnach in folgende Abschnitte und Themen:

2.8 **Basismodul**

2.8.1 Gesetzliche Bestimmungen und Vorschriften

Zeit: 2 Stunden

Ziel: Der Lehrgangsteilnehmer bzw. die Lehrgangsteilnehmerin (LT) kennt die wesentlichen Grundgedanken und Forderungen der europäischen und nationalen Rechtsgrundlagen, insbesondere die Bedeutung der Begriffe „leicht verderbliche Lebensmittel“, „sichere Lebensmittel“, „nachteilige Beeinflussung“ und „erforderliche Sorgfalt“.

Inhalt: Aufbau EU-Recht und nationales Recht, wesentliche Inhalte von EU-Recht und nationalem Recht:

- Verantwortung des Lebensmittelunternehmers,
- LM-Sicherheit,
- Produkthaftung,
- Basishygiene,
- Grundsätze des HACCP,
- Definition wesentlicher Begriffe,
- produktspezifische Vorgaben sowie
- DIN und Leitlinien.

2.8.2 Mikrobiologische Grundlagen

Zeit: 1 Stunde

Ziel: Der bzw. die LT kennt die verschiedenen Arten von Mikroorganismen (Bakterien, Pilze und Viren) und weiß um deren Vorkommen auf/in Lebensmitteln und die damit verbundenen Gefahren für die Gesundheit.

Inhalt: Kenntnis der Voraussetzungen für mikrobiologisches Wachstum und von Maßnahmen zur Verhinderung von mikrobiologischem Wachstum:

- Arten von Mikroorganismen (Sporen- und Toxinbildner, Viren, Pilze),
- Vorkommen in Lebensmitteln (erwünscht/unerwünscht) sowie
- Erkrankungen durch den Verzehr von kontaminierten Lebensmitteln.

2.8.3 Gute Lebensmittelhygienepraxis

Zeit: 1,5 Stunden

Ziel: Der bzw. die LT hat ein Grundverständnis von guter Lebensmittelhygienepraxis.

Inhalt: – Basishygiene:

- + Personalhygiene,
- + Infrastruktur,
- + Geräteausstattung,
- + Reinigung und Desinfektion,
- + Schädlinge,
- Umgang mit Abfällen,
- Prozesshygiene:
 - + Temperaturführung,
 - + Kreuzkontamination
- Eigenkontrollen,
- Prinzip des HACCP sowie
- Havarieplan, Krisenmanagement.

2.9 Aufbaumodul Gastronomie/Großküche

2.9.1 Gesetzliche Bestimmungen und Vorschriften

Zeit: 1 Stunde

Ziel: Der bzw. die LT kennt die wesentlichen lebensmittelhygienischen Rechtsgrundlagen für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung (GV) und kann die einschlägigen Forderungen in die Praxis umsetzen.

Inhalt: Europäisches und nationales Lebensmittelrecht für Gastronomie und GV, insbesondere LMHV und Tier-LMHV, IfSG:

- Bestimmungen für den Einzelhandel,
- Bestimmungen für bestimmte Lebensmittel,
- Anforderungen an Infrastruktur und Einrichtungen einschl. deren Reinigung und Desinfektion,
- Anforderungen an Eigenkontrollen sowie
- Anforderungen an Personalhygiene.

2.9.2 Lebensmittel-Mikrobiologie

2.9.2.1 Mikrobiologische Grundlagen

Zeit: 2 Stunden

Ziel: Der bzw. die LT kennt die Voraussetzungen für das Wachstum von Mikroorganismen und kann selbstständig Maßnahmen ergreifen, mit denen auf mikrobiologisches Wachstum Einfluss genommen werden kann.

Inhalt: Wesentliche prozessbezogene Parameter für mikrobiologisches Wachstum:

- Nährstoffe,
- Struktur,
- Wassergehalt,
- pH-Wert,
- Sauerstoff,
- Temperatur sowie
- Konkurrenzflora.

2.9.2.2 Mikrobiologische Gefahren in der Gastronomie

Zeit: 1,5 Stunden

Ziel: Der bzw. die LT kennt produktspezifische mikrobiologische Risiken durch Verderbnis- und Krankheitserreger sowie deren Beeinflussung durch küchentechnische Bearbeitung von Lebensmitteln.

Inhalt: Mikrobiologische Risiken in

- Fleisch und Fleischprodukten,
- Eiern und Eiprodukten,
- Milch und Milchprodukten,
- Fisch und Fischprodukten sowie
- erdbehaftetem Gemüse.

2.9.3 Lebensmittelhygienepaxis

2.9.3.1 Gute Lebensmittelhygienepaxis und Qualitätssicherung in der Gastronomie

Zeit: 2,5 Stunden

Ziel: Der bzw. die LT kennt die personenbezogenen Erfordernisse hinsichtlich der Küchentauglichkeit gemäß IfSG und der Schulungspflicht gemäß VO (EG) Nr. 852/2004. Weiterhin beherrscht er/sie die Grundsätze der Basishygiene im Verpflegungswesen und kann zur Problembewältigung beitragen.

Inhalt: Personenbezogene Erfordernisse:

- Personalhygiene (Händereinigung, Informationspflichten gegenüber Arbeitgeber).
- Lagerhygiene (Temperaturanforderungen, Erkennen von Schädlingsbefall).
- Produktionshygiene (Einhaltung Temperatur-Zeit-Anforderungen).
- Raum- und Anlagenhygiene (Durchführung Reinigung und Desinfektion),
- Umgang mit Abfällen, Produktionsüberstand und Speiseresten sowie
- Schädlinge.

2.9.3.2 Eigenkontrollmaßnahmen in der Gastronomie

Zeit: 0,5 Stunden

Ziel: Der bzw. die LT kennt die im Betrieb anzuwendenden Eigenkontrollmaßnahmen einschließlich der erforderlichen Dokumentation

Inhalt:

- Eigenkontrollmaßnahmen bei der Warenannahme,
- Eigenkontrollmaßnahmen bei der Lagerung,
- Eigenkontrollmaßnahmen bei der Zubereitung/Garen, Heiß-/Kaltausgabe (Temperaturführung),
- Proberationen,
- Eigenkontrollmaßnahmen bei der Reinigung/Desinfektion (Hygieneplan) sowie
- Eigenkontrollmaßnahmen bei der Geschirreinigung.

3. Schulung in HACCP-Grundlagen

3.1 Die LmUnt sowie die Küchenmeister, Köche, Köchinnen und alle weiteren Personen, die mit der Entwicklung und Anwendung des HACCP-Verfahrens in der Einrichtung betraut sind, müssen in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze und dem Zusammenwirken der betrieblichen Eigenkontrollen mit dem HACCP-System und der Fachaufsicht angemessen geschult werden. Es besteht die Pflicht zur Fortbildung.

9.11 Schädlingsmonitoring und -bekämpfung

1. Schädlingsmonitoring

- 1.1 In jeder Einrichtung ist durch geeignete Maßnahmen ein auf dem aktuellen Stand der Technik stehendes Schädlingsmonitoring durchzuführen.
- 1.2 Das Schädlingsmonitoring ist durch eine fachkundige Person durchzuführen. Bei der Beauftragung ist die Form der dazugehörigen Dokumentation festzulegen. Die Aufzeichnungen sind zu den Unterlagen der betrieblichen Eigenkontrollmaßnahmen zu nehmen.
- 1.3 Art und Umfang des Monitorings, der Vorsorge- und Bekämpfungsmaßnahmen sowie der Dokumentation haben sich an der DIN 10523 „Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich“ zu orientieren.
- 1.4 Bei der Nutzung von Mehrzweckzelten mit Holzböden oder vergleichbaren Einrichtungen ist ein Schädlingsmonitoring durchzuführen, bei dem die Köder und Fallen arbeitstäglich kontrolliert werden.
- 1.5 Auf Schiffen und Booten sind die Ausführungen nach Nrn. 1.1 bis 1.3 zum Schädlingsmonitoring grundsätzlich anzuwenden. Für kleinere schwimmende Einheiten wird aufgrund der unterschiedlichen Verhältnisse an Bord federführend die bzw. der Ltr Abt III der ÜbwSt Nord ermächtigt, Ausnahmen hinsichtlich Art und Umfang des Schädlingsmonitorings zuzulassen. In Bordküchen schwimmender Einheiten auf Binnengewässern ist entsprechend zu verfahren. Für Bordküchen von Luftfahrzeugen wird federführend die bzw. der Ltr Abt III der ÜbwSt West ermächtigt, Ausnahmen hinsichtlich Art und Umfang des Schädlingsmonitorings zuzulassen. Bei Ausnahmegenehmigungen ist ein strenger Maßstab anzulegen.

2. Schädlingsbekämpfung

- 2.1 Bei Auftreten von Schadtieren (z. B. Ratten, Mäuse, Insekten) in der Einrichtung sind das BwDLZ sowie die zuständige ÜbwSt sofort zu benachrichtigen. Die Abt III der zuständigen ÜbwSt ist bei Bekämpfungsmaßnahmen gegen Wirbeltiere hinzuzuziehen. Bei Befall von Verpflegungsmitteln, die durch VpflABw oder eine seiner Außenstellen ausgeliefert wurden, ist außerdem umgehend VpflABw zu informieren.
- 2.2 Die Maßnahmen zur Bekämpfung der Schadtiere richten sich nach der A1-1800/0-6570.

- 2.3 Die Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen dürfen nur von einem staatlich anerkannten Schädlingsbekämpfer bzw. einer staatlich anerkannten Schädlingsbekämpferin durchgeführt werden. Ausgenommen hiervon ist die gelegentliche Anwendung von Biozidprodukten durch berufliche Anwender (LMUnt im eigenen Betrieb) in geringem Umfang zur Bekämpfung von Gliederfüßlern (Insekten, Spinnentiere).¹⁵
- 2.4 Vor dem Anwenden von Sprühmitteln sind alle Maschinen, Geräte und sonstigen Bedarfsgegenstände durch Abdecken mit undurchlässigen Materialien vor Verunreinigung zu schützen.
- 2.5 Es sind nur Schädlingsbekämpfungsmittel zu verwenden, die vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) anerkannt und gelistet wurden. Die Sicherheitsdatenblätter und Gefahrenstoffhinweise sind zwingend zu beachten. Die Anwendung von Fraßgiften zur Nagerbekämpfung in Einrichtungen ist nur in geschlossenen Köderboxen zulässig.
- 2.6 Unverpackte Lebensmittel dürfen mit Schädlingsbekämpfungsmitteln nicht in Berührung kommen. Lebensmittel, die mit Schädlingsbekämpfungsmitteln in Berührung gekommen sind oder bei denen der Verdacht hierauf besteht, sind unschädlich zu beseitigen.
- 2.7 Nach einer Schädlingsbekämpfung sind die Betriebsräume gründlich zu reinigen.

¹⁵ Um eine nur gelegentlich und im geringen Umfang erfolgende Schädlingsbekämpfung handelt es sich, wenn

- gebrauchsfertige Kurzzeitmittel gegen kurzfristig auftretende Schädlinge (wie z. B. Fliegen, Wespen, Mücken, aus dem Freien in Räume eindringende Ameisen sowie Asseln)
- insgesamt nicht mehr als 2 Liter beziehungsweise 2 kg Schädlingsbekämpfungsmittel pro Jahr im eigenen Betrieb/Einrichtung und
- keine Langzeitmittel zur Bekämpfung von koloniebildenden oder dauernd eindringenden Hygieneschädlingen (wie z. B. Ratten, Mäuse, Schaben sowie gegen in Häusern nistende Ameisen (wie Pharaoameisen)) eingesetzt werden.

Die Grenze zur nicht nur gelegentlichen Schädlingsbekämpfung und nicht geringem Umfang ist außerdem dann überschritten, wenn die eingesetzten Schädlingsbekämpfungsmittel

- als giftig oder sehr giftig zu kennzeichnen sind oder
- nur unter Verwendung einer besonderen persönlichen Schutzausrüstung wie z. B. Atemschutzgerät eingesetzt werden dürfen oder
- eine Ganzraumbehandlung durchgeführt wird.

9.12 Merkblatt Eigenkontrollmaßnahmen für Lebensmittelunternehmer

**für die Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen
nach den Bestimmungen des
Artikel 17 der VO (EG) Nr. 178/2002 in Verbindung mit
Artikel 4 der VO (EG) Nr. 852/2004 und
für die Einrichtung, Durchführung und Aufrechterhaltung
eines Verfahrens nach
Artikel 5 der VO (EG) Nr. 852/2004, welches auf den
HACCP-Grundsätzen beruht sowie
für die Durchführung mikrobiologischer Kontrollen im Sinne der
VO (EG) Nr. 178/2002 (betriebliche Hygienestatuskontrollen)
und entsprechend den Vorgaben der
VO (EG) Nr. 2073/2005 (Produktkontrollen spezieller Lebensmittel)**

1. Rechtliche Grundlagen (in Auszügen)

VO (EG) Nr. 178/2002

Artikel 17 Zuständigkeiten

*(1) Die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer sorgen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen dafür, dass die Lebensmittel oder Futtermittel die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen, die für ihre Tätigkeit gelten, **und überprüfen** die Einhaltung dieser Anforderungen.*

VO (EG) Nr. 852/2004

Artikel 1 Geltungsbereich (Auszug)

Diese Verordnung enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer unter besonderer Berücksichtigung folgender Grundsätze:

- a) Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer.*
- b) Die Sicherheit der Lebensmittel muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich der Primärproduktion, gewährleistet sein.*
- c) Bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können, insbesondere bei gefrorenen Lebensmitteln, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.*
- d) Die Verantwortlichkeit der Lebensmittelunternehmer sollte durch die allgemeine Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis gestärkt werden.*

Artikel 3 Allgemeine Verpflichtung

Die Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.

Artikel 4 Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften (Auszug)

(3) Lebensmittelunternehmer treffen gegebenenfalls folgende spezifischen Hygienemaßnahmen:

- a) Erfüllung mikrobiologischer Kriterien für Lebensmittel;*
- b) Verfahren, die notwendig sind, um den Zielen zu entsprechen, die zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung gesetzt worden sind;*
- c) Erfüllung der Temperaturkontrollanforderungen für Lebensmittel;*
- d) Aufrechterhaltung der Kühlkette;*
- e) Probennahme und Analyse.*

Artikel 5 Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (Auszug)

(1) Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

(2) Die in Absatz 1 genannten HACCP-Grundsätze sind die Folgenden:

- a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,*
- b) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,*
- c) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,*
- d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,*
- e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,*
- f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis e) entsprochen wird sowie*
- g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis f) entsprochen wird.*

Wenn Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen vorgenommen werden, so überprüft der Lebensmittelunternehmer das Verfahren und passt es in der erforderlichen Weise an.

(3) Absatz 1 gilt nur für Lebensmittelunternehmer, die auf einer Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufe von Lebensmitteln tätig sind, die der Primärproduktion und den in Anhang I aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgängen nachgeordnet sind.

(4) Die Lebensmittelunternehmer haben

- a) gegenüber der zuständigen Behörde den Nachweis zu erbringen, dass sie Absatz 1 entsprechen; dieser Nachweis erfolgt in der von der zuständigen Behörde unter Berücksichtigung der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens verlangten Form;*
- b) sicherzustellen, dass die Dokumente, aus denen die gemäß diesem Artikel entwickelten Verfahren hervorgehen, jederzeit auf dem neuesten Stand sind;*
- c) die übrigen Dokumente und Aufzeichnungen während eines angemessenen Zeitraums aufzubewahren.*

2. Erläuterungen

2.1 Die HACCP-Anforderungen sollen den im Codex Alimentarius enthaltenen Grundsätzen Rechnung tragen. Sie sollen so flexibel sein, dass sie – auch in kleinen Betrieben – in allen Situationen anwendbar sind. Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass die Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist, und dass eine gute Hygienepaxis in manchen Fällen die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen kann.

So bedeutet auch die verlangte Festsetzung von „kritischen Grenzwerten“ nicht, dass in jedem Fall ein in Zahlen ausgedrückter Grenzwert festzusetzen ist.

Jede Einrichtung muss betriebliche Eigenkontrollen durchführen, um vom Wareneingang bis zur Ausgabe der Speisen die Einhaltung der Vorgaben der Basishygiene sicherzustellen.

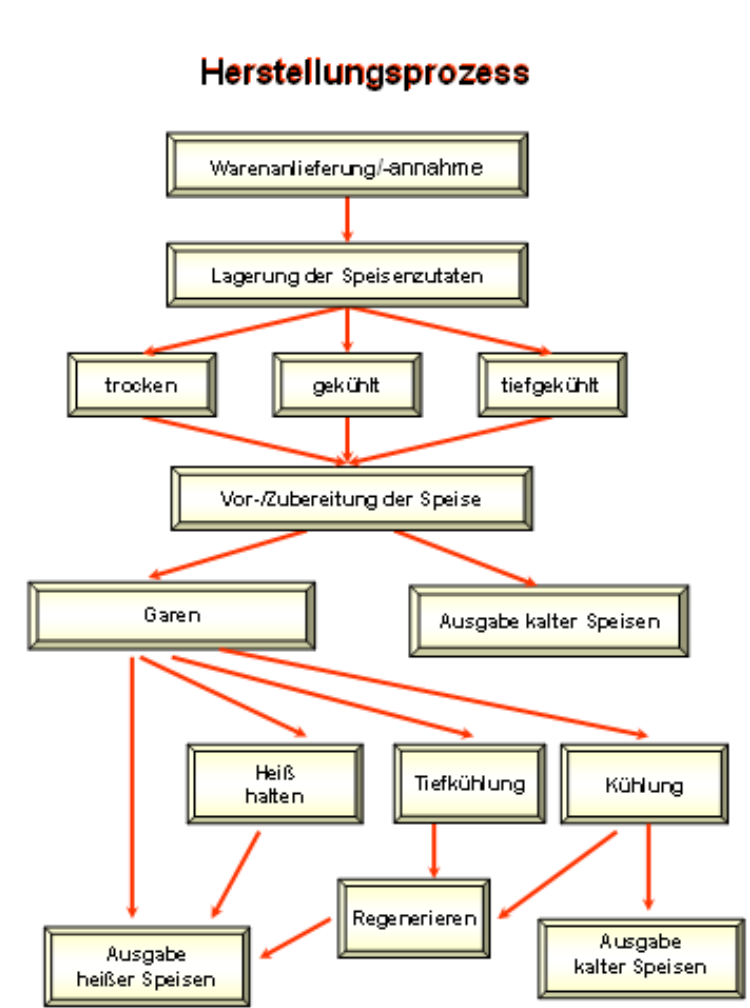
2.2 Im Geltungsbereich dieser Regelung werden diese betrieblichen Eigenkontrollen durch die Durchführung der in Anlage 9.13 festgelegten „Maßnahmen zur Eigenkontrolle in der Bundeswehr“ (MEkBw) abgebildet und daher in der Regel auch vollumfänglich berücksichtigt.

2.3 Im Bereich der Großküche und Gastronomie sind viele Produktionsvorgänge standardisiert. Daher können für die Beschreibung der eigenen Produktion und die erforderliche Gefahrenanalyse häufig entsprechende Beschreibungen aus der Fachliteratur und der Ausbildung im Handwerk herangezogen werden.

2.4 Daher ist bei ordnungsgemäßer Durchführung und Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrollmaßnahmen in nicht zulassungspflichtigen Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung zu prüfen, ob und in welchem Umfang zusätzlich noch Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten und zu unterhalten sind.

3. Hinweise für die Entwicklung von Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen

- 3.1 Da sich Arbeitsprozesse oder infrastrukturelle und technische Gegebenheiten ändern können, ist es erforderlich, Gefahrenanalyse, kritische (Steuerungs-)Kontrollpunkte sowie Sicherungsmaßnahmen und deren Überwachung in regelmäßigen Abständen sowie bei jeder Änderung der Produktions- und Arbeitsabläufe beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln hinsichtlich Wirksamkeit und Richtigkeit zu prüfen.
- 3.2 Anhand des nachfolgenden Flussdiagramms werden einzelne Arbeitsschritte des Herstellungsprozesses von der Anlieferung eines Lebensmittels bis zu dessen Abgabe an den bzw. die VpflITn den Patienten bzw. die Patientin in den Verpflegungs-/Betreuungseinrichtungen der Bundeswehr dargestellt. Jeder Arbeitsschritt im Herstellungsprozess eines Lebensmittels muss auf mögliche Gefahren hin analysiert werden, damit die Risiken bewertet, kritische (Steuerungs-)Kontrollpunkte identifiziert und angemessene Sicherungsmaßnahmen und Kontrollverfahren festgelegt werden können.



- 3.3 Für die jeweiligen Arbeitsschritte des Diagramms ist für alle Personen, die mit dem Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln befasst sind, vorzugeben, wie gesundheitliche Gefahren für den Verbraucher durch Festsetzung von Warn- und Grenzwerten, Kontrollverfahren und durch die Durchführung von Korrekturmaßnahmen beseitigt, vermieden oder auf ein annehmbares Maß verringert werden können.
- 3.4 Der **LmUnt bestimmt eine** für die Ausführung von Kontrollverfahren, Korrekturmaßnahmen und die Dokumentation **zuständige Person**. Sie kann Aufgaben auf andere Mitarbeiter der Einrichtung übertragen.
- 3.5 **Kontrollpunkte** (Control Points = CP) sind Punkte, Verfahren oder Arbeitsschritte im Herstellungsprozess, bei denen es notwendig ist, Kontrollverfahren durchzuführen, um sicherzustellen, dass Lebensmittel unter Einhaltung der **erforderlichen Sorgfalt** hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, ohne dass die Lebensmittel **der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung** ausgesetzt werden. CP dienen der betrieblichen Eigenkontrolle und können integraler Bestandteil von HACCP-Verfahren sein.
- 3.6 Ein **Kritischer (Steuerungs-)Kontrollpunkt** (Critical Control Point = CCP) ist ein Punkt, Verfahren, Arbeitsgang oder Arbeitsschritt im Herstellungsprozess, bei dem es möglich und **von entscheidender Bedeutung** ist, eine **gesundheitliche Gefahr** für den Verbraucher durch Lebensmittel zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu verringern. Er ist der entscheidende Steuerungspunkt im HACCP-Verfahren.
- 3.7 Den Grundsätzen des HACCP-Systems entsprechend ist es in der Gemeinschaftsverpflegung in der Regel nur bei den Herstellungsschritten „Erhitzung“ und „Ausgabetemperatur“ notwendig, einen CCP zu definieren.
- 3.8 Wenn ein CCP definiert werden soll, muss auch ein Kontrollverfahren für den Punkt bestimmt werden. Ein **Kontrollverfahren** ist die Durchführung von **Beobachtungen oder Messungen** bestimmter Kenngrößen (z. B. Temperatur), um zu beurteilen, ob sich diese am CCP im Bereich der vorgegebenen Grenzen bewegen bzw. ob die erforderliche Sorgfalt gewährleistet wird.
- 3.9 Häufig wird es aber ausreichen, die Produktion anhand von Produktionsfließschemata (wie oben dargestellt) und den in N. 2.3 genannten Gefahrenanalysen standardisiert zu beschreiben. Dabei können anstelle von Messwerten auch technologische Vorgaben ausreichend sein, um z. B. die Maßnahmen zur Abwehr von Kontaminationen am CCP „Garen“ zu beschreiben. (Beispiel: anstelle Kerntemperatur +72 °C für 2 Minuten kann man auch „durchgegart, bis in den Kern grau“ definieren, um das Durchgaren von Fleisch zu beschreiben). Die Wirksamkeit der technologischen Vorgaben ist regelmäßig zu überprüfen.

- 3.10 Für jeden CCP sind für den Fall der festgestellten Abweichung von der Vorgabe **Korrekturmaßnahmen** festzulegen. Dies sind Maßnahmen, die durchzuführen sind, wenn die Ergebnisse der Kontrollverfahren von den vorgegebenen Grenz- und Warn- oder anderen Sollwerten abweichen. Im aufgezeigten Beispiel wäre das die Vorgabe, so lange weiter zu erhitzen, bis das Lebensmittel durchgegart ist.
- 3.11 Die **Dokumentation** dient dazu, Ergebnisse der Kontrollverfahren und die ggf. durchgeführten Korrekturmaßnahmen bzw. weitere veranlasste Maßnahmen nachvollziehbar zu machen.

9.13 Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Bundeswehr

1. Im Geschäftsbereich des Bundesministeriums der Verteidigung sind die nachfolgenden „**Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Bundeswehr**“ (MEkBw) anzuwenden.
2. Die Eigenkontrollen dienen der Durchführung und betriebseigenen Überwachung von Maßnahmen, die nach Artikel 4 der VO (EG) Nr. 852/2004 vorgeschrieben und im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Unternehmers in Bezug auf die Aufrechterhaltung der Lebensmittelhygiene geboten sind.
3. Betriebseigene Kontrollen sollen Gefahren, die durch Faktoren biologischer (z. B. Mikroorganismen), chemischer (z. B. Reste von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln) oder physikalischer Natur (z. B. Glassplitter) in den Einrichtungen auftreten und den Verbraucher schädigen können, aufzeigen bzw. helfen, diese zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu verringern.
4. Zu den betrieblichen Eigenkontrollen zählen insbesondere:
 - die Wareneingangskontrolle (Anlage 9.14),
 - die Kontrolle der Lagerung (Anlage 9.15),
 - die Temperaturkontrollen (Anlage 9.15),
 - die Kontrolle der Produktionsprozesse (Anlage 9.16),
 - die Kontrolle der Ausgabe (Anlagen 9.17, 9.18, 9.19, 9.20, 9.21),
 - die Kontrolle von Reinigung und Desinfektion (Anlagen 9.22, 9.23) sowie
 - das Schädlingsmonitoring und die Schädlingsbekämpfung (Anlage 9.11).
5. Die nachfolgend aufgeführten betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen sind mithilfe der dort enthaltenen Formblätter zu dokumentieren. Hierbei ist es erforderlich, die Formblätter hinsichtlich Form und Gestaltung an die örtlichen Gegebenheiten anzupassen. Auch eine Kombination mehrerer Formblätter ist möglich. Formblätter können auch in Anlehnung an die Musterformblätter selbst entworfen werden. Der Informationsgehalt jedes Formblatts muss jedoch erhalten bleiben.

6. **Verantwortlich** für die Einhaltung der Vorschriften sind die LmUnt.
7. LmUnt benennen für jeden Betrieb einen Hygienebeauftragten oder eine Hygienebeauftragte.
8. Hygienebeauftragte sind dafür zuständig, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in ihre Aufgaben hinsichtlich der Eigenkontrollen in der Verpflegungs-/Betreuungseinrichtung eingewiesen werden. Sie haben die Einhaltung und die Dokumentation der betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen sicherzustellen. Werden Mängel der Dokumentation festgestellt, sind diese zu kennzeichnen und nach Rücksprache mit der/den für die Durchführung zuständigen Person/Personen abzustellen.
9. LmUnt haben die Dokumentationen regelmäßig zu prüfen. Sie sind mindestens 2 Jahre aufzubewahren.

9.14 Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Warenanlieferung, -annahme und -übergabe

1. **Zweck der Überprüfung von angelieferter Ware** ist es, das Einbringen von solchen Lebensmitteln in Einrichtungen zu verhindern, welche aufgrund ihrer äußeren Beschaffenheit bzw. aufgrund von Transportbedingungen nicht den lebensmittelhygienischen Rechtsvorschriften bzw. den ggf. darüber hinausgehenden vertraglichen Vereinbarungen entsprechen.
2. **Zuständig** für die Überprüfung ist die mit der Warenannahme beauftragte Person.
3. **Kontrollpunkte** sind das **Transportfahrzeug**, das **Lieferpersonal** und die **angelieferte Ware**. Es sind zu kontrollieren:
 - Laderaum/Transportmittel
 - + Temperatur,
 - + Wand- und Bodenbeschaffenheit,
 - + Schädlingsvorkommen,
 - Personal
 - + persönliche Sauberkeit und Schutzkleidung,
 - Ware
 - + äußere Beschaffenheit,
 - + Verpackung, Kennzeichnung,
 - + Haltbarkeits-/Verbrauchsfristen,
 - + Schädlingsbefall und
 - + Temperatur.

4. **Kontrollverfahren** sind optische Kontrollen und zusätzlich, bei leicht verderblichen Lebensmitteln, Temperaturmessungen, die bei jedem Lieferanten zunächst bei jeder Lieferung erfolgen. Sofern durch die Kontrollen über einen Zeitraum von mindestens zwei Monaten keine Mängel bei der Einhaltung der Temperaturvorschriften festgestellt werden, kann die Temperaturmessung der Lebensmittel auf Stichproben reduziert werden.

5. Als **Korrekturmaßnahme** kann je nach Gewichtung des Mangels die zuständige Person die Warenannahme verweigern.

Bei Überschreitungen der in den Rechtsvorschriften vorgeschriebenen Höchsttemperaturen und bei nachgewiesener oder anzunehmender Verunreinigung durch Schädlinge oder gesundheitlich bedenkliche, verdorbene oder fremde Stoffe, ist die Ware in jedem Fall zurückzuweisen. Der Lieferant ist über den Mangel zu informieren.

Bei Vorliegen des Verdachts, dass ein angeliefertes Lebensmittel nicht sicher ist, hat der Lebensmittelunternehmer bzw. eine von ihm beauftragte Person zusätzlich unverzüglich die zuständige ÜbwSt gemäß Nr. 303 zu benachrichtigen.

B

6. Die **Dokumentation** erfolgt gemäß Musterformblatt oder gemäß Musterstempel.

7. **Erläuterungen zum Musterformblatt und Stempelmuster „Anlieferung von Lebensmitteln“**

7.1 Um die **Standzeiten** der angelieferten Waren außerhalb der vorgesehenen Lagerräume/Kühlräume/Tiefkühlräume **möglichst kurz zu halten** sowie eine erste optische Kontrolle der Waren vornehmen zu können, ist es wichtig, dass der Lieferant die Warenlieferung direkt dem dafür verantwortlichen Mitarbeiter übergibt.

Am Fahrzeug und/oder an der Kleidung des Lieferanten erkennbare/festgestellte **Mängel** sind zu **dokumentieren**. Hierzu gehört auch die Kontrolle der **ordnungsgemäßen Lagerung** innerhalb des Transportmittels.

7.2 Bei der **Kontrolle der Waren** ist auf eine **einwandfreie Verpackung** zu achten, sofern diese verpackt oder umhüllt geliefert werden. Sind Verpackungen verschmutzt, verbeult oder anderweitig beschädigt, so kann dies zu einer Kontamination der Ware führen. Die Ware ist hinsichtlich **äußerlich erkennbarer Mängel** (z. B. Verunreinigungen, Anzeichen von Verderb, Gefrierbrand bei tiefgefrorenen Lebensmitteln) zu überprüfen.

Mit Mängeln behaftete Lebensmittel sind grundsätzlich zurückzuweisen (siehe Anlage 9.8).

- 7.3 Die Angaben auf dem Musterformblatt zu den Punkten **Temperaturkontrolle** und **Lagerung** sind nur bei der Anlieferung kühlpflichtiger bzw. tiefkühlpflichtiger Lebensmittel erforderlich.
- Bei Lebensmitteln, die bei bestimmten Aufbewahrungstemperaturen zu lagern sind, ist die **Temperatur im Laderaum** anhand der Temperaturanzeige des Lieferfahrzeuges zu kontrollieren.
- 7.4 Die Temperatur der Ware soll stichprobenweise mittels Infrarotthermometer gemessen und im Verdachtsfall mittels Einstichthermometer bestätigt werden. Das Einstichthermometer muss vor der Anwendung **gründlich gereinigt und desinfiziert** werden. Dabei dürfen die Lebensmittel durch den Einstichfühler nicht kontaminiert werden und sind baldmöglichst zu verarbeiten. Hinsichtlich der Anlieferungs- und Lagerungstemperaturen vergleiche Anlage 9.1 (Aufbewahrungstemperaturen).
- 7.5 Die Temperaturmessung der angelieferten Lebensmittel bei jeder Lieferung kann unterbleiben und stattdessen stichprobenartig, jedoch längstens in 14-tägigem Rhythmus erfolgen, wenn ein Lieferant seine Zuverlässigkeit hinsichtlich der Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen über einen längeren Zeitraum (mindestens zwei Monate) unter Beweis gestellt hat und die Temperatur des Laderaumes vorschriftsmäßig ist.
- 7.6 Damit die **Kühlkette nicht** unnötig lang **unterbrochen** wird (unzureichende Temperatur während des Transportes und des Anlieferungsvorganges fördert das Wachstum lebensmittelverderbender oder pathogener Mikroorganismen), müssen die **Lebensmittel** nach der Abnahme vom Lieferanten **unverzüglich in** die vorgesehenen **Lagerräume/-möbel** verbracht werden. Umverpackungen, die nicht für die Identifizierung oder für die Lagerung der Ware erforderlich sind, sind zuvor zu entfernen. Folien- oder andere Kunststoffverpackungen über Gemüse und Obst (Stückware) sollen, soweit möglich, entfernt werden, um die Gefahr des Schimmelpilzwachstums und der Kondenswasserbildung zu verringern. Die Übernahme durch die Verpflegungseinrichtung ist mit Datum, Uhrzeit und Handzeichen des bzw. der Übernehmenden zu belegen.
- 7.7 Liegt ein **Mangel** vor, ist dieser zu **beschreiben**.
- 7.8 Beim Vorliegen eines Mangels muss dokumentiert werden, welche **Korrekturmaßnahmen** veranlasst wurden.
- 7.9 Anstelle der Verwendung eines eigenen Dokumentes gemäß Musterformblatt kann auch ein **Stempelaufdruck** auf dem Lieferschein oder der Rechnung **zur verkürzten Darstellung** der Warenannahmekontrolle erfolgen.
- 7.10 Werden unterschiedliche Warengruppen angeliefert bzw. gekauft, sind die einzelnen Mess Temperaturen bei den unterschiedlichen Positionen auf dem Lieferschein bzw. der Rechnung direkt zu vermerken.
- 7.11 Bei jeder Mängelfeststellung ist stets ein **Mängelbericht** gemäß Form und Inhalt des Musterformblattes auszufüllen und entsprechend weiterzuleiten.

Muster für Stempel „Anlieferung von Waren“

Name der Einrichtung	
HZn: _____	
Datum: _____	Uhrzeit: _____
Lieferant: _____	
Liefer-Kfz-Kennz.: ____-____-____	
Fahrzeugkontrolle: ☐ o.B. ☐ Beanst.	
Temperatur: _____ °C	
Warenkontrolle:	
Temperaturen:	1 _____ °C, 2 _____ °C, 3 _____ °C, _____ _____ _____
Lebensmittel:	☐ o.B. ☐ Beanst.
Verpackung:	☐ o.B. ☐ Beanst.
Kennzeichnung:	☐ o.B. ☐ Beanst.
MHD/VD:	☐ o.B. ☐ Beanst.
Schädlingsbefall:	☐ nein ☐ ja _____
Mängelbericht erstellt:	☐ nein ☐ ja
Mängelbericht Nr.:	_____
Ware übernommen	☐ nein ☐ ja

Musterformblatt „Anlieferung von Lebensmitteln“/Mängelbericht

Einrichtung: _____

Datum, Uhrzeit: _____

Lieferant: _____

Amtl. Kennzeichen: _____

Lieferschein-Nr.: _____

Warenart¹: _____

Kontrolle des Lieferfahrzeugs, -personals

Befindet sich der Laderaum in einem hygienisch einwandfreien Zustand?

Sind die Waren ordnungsgemäß gelagert?

Trägt der Mitarbeiter des Lieferanten vollständige und saubere Schutzkleidung?

Befinden sich Schädlinge auf/in/an den Transportmitteln?

ja	nein

Kontrolle der Ware

Ist die Ware einwandfrei verpackt?

Ist die Ware vorschriftsmäßig gekennzeichnet?

Sind die Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsfristen ausreichend bemessen?

Kann die Ware eindeutig identifiziert werden?

Sind Qualitätsmängel der äußeren Beschaffenheit (z. B. Aussehen, Geruch) erkennbar?

Sind Ware, Verpackungen und Transportbehältnisse frei von tierischen Schädlingen und anderen Verunreinigungen?

ja	nein	entfällt

Temperaturkontrolle

Lieferfahrzeug (Temperaturanzeige des Laderaumes):

Lebensmittel:

Lebensmittel:

Lebensmittel:

Temperatur
°C
°C
°C
°C

Lagerung

Die kühl- bzw. tiefkühlpflichtige Ware wurde unverzüglich nach Anlieferung ordnungsgemäß in die dafür bestimmten Kühl-/Tiefkühlräume bzw. -möbel gebracht.

Datum/Uhrzeit/HZn

Beschreibung festgestellter Mängel

Korrekturmaßnahmen

Unterschrift, Amtsbezeichnung/Dienstgrad²

¹ z. B. Fleisch und Wurstwaren, Milch und Molkereiprodukte, Tiefkühlware, Obst und Gemüse, Getränke für jede Warenart ist ein eigenes Prüfblatt zu verwenden.

² bei Mängelbericht: Unterschrift des bzw. der Meldenden und des Lieferanten

9.15 Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Lagerung der Lebensmittel

9.15.1 Allgemeines

1. **Zweck** der Kontrolle der Lagerhaltung von Lebensmitteln ist es, die Gefahren einer **nachteiligen Beeinflussung**, wie sie z. B. durch unzureichende Lagerungsbedingungen, mangelnde Ordnung oder unsachgemäße Aufbewahrung/Verpackung entstehen können, und die daraus resultierenden Schäden (z. B. Verderb, Verunreinigung, Schädlingsbefall) zu vermeiden.
2. **Zuständig** für die Durchführung der Maßnahmen ist die für die Lagerung verantwortliche Person.
3. **Kontrollpunkte** sind die **Lagerräume** und **Lagereinrichtungen** sowie die **gelagerten Lebensmittel**. Es sind zu kontrollieren:
 - Lagerräume, Lagereinrichtungen:
 - + baulicher/technischer Zustand,
 - + Temperaturen,
 - + Ordnung und Sauberkeit,
 - + Schädlingsbefall,
 - Lebensmittel:
 - + Lagerhaltung und Organisation (z. B. „first in – first out“ (FIFO)),
 - + Schädlingsbefall,
 - + Haltbarkeits- und Verbrauchsfristen,
 - + Verpackung sowie
 - + äußere Beschaffenheit.

Anforderungen an die Lagerhaltung bestimmter Lebensmittel sind der Anlage 9.3, Abschnitt 9.3.2 zu entnehmen. Für die Lagerungstemperaturen gelten die Angaben der Anlage 9.1.

Besondere Hinweise des Herstellers bezüglich der Lagerung eines Produktes sind zu beachten.

4. **Kontrollverfahren** sind die optische Kontrolle der **Lagerräume** und **Lagereinrichtungen** sowie der **gelagerten Lebensmittel** und die Kontrolle der Lagertemperatur. Sie müssen einmal täglich für Kühlräume/-schränke und Tiefkühlräume/-schränke/-truhen sowie einmal wöchentlich für Trocken- und Konservenlager erfolgen.

5. **Korrekturmaßnahmen** sind – je nach Gewichtung des Mangels – durch die zuständige Person selbstständig einzuleiten. Bei allen baulichen und sonstigen technischen Mängeln (z. B. Defekt von Türdichtungen, Ausfall der Kühlung) ist die unverzügliche Abstellung dieser Mängel bei der zuständigen Stelle schriftlich zu beantragen.
6. Die Dokumentation erfolgt gemäß den Musterformblättern „Lagerhaltung“ sowie „Kühl-/Tiefkühlagerung“.

9.15.2 Erläuterungen zu den Musterformblättern „Lagerhaltung“ und „Kühl-/Tiefkühlagerung“

7. Es können mehrere Lagerräume/-einrichtungen (z. B. Kühl-/Tiefkühlräume bzw. -möbel) auf einem **Formblatt zusammengefasst** und dieses den örtlichen Gegebenheiten **angepasst** werden.
8. Eine klare Trennung der Waren nach Lebensmittelgruppen ermöglicht eine bessere Übersicht über den Bestand. Außerdem wird dadurch die Gefahr der gegenseitigen nachteiligen Beeinflussung (Veränderung des Geruchs und/oder des Geschmacks) und der Übertragung von Keimen verringert.
9. In den Kühl-/Tiefkühleinrichtungen müssen **Thermometer** gemäß Anlage 9.3, Abschnitt 9.3.2, Nr. 4.11 oder 4.12 **vorhanden** sein. Diese müssen **funktionsfähig** sein. Die angezeigte Temperatur muss regelmäßig durch **Vergleichsmessungen** kontrolliert werden.
10. Die vorgeschriebenen Temperaturwerte (**Grenzwerte**) sind der Anlage 9.1 zu entnehmen. Der **Sollwert** ist für jede Lagereinrichtung so festzulegen, dass unter Berücksichtigung der Leistungsfähigkeit der (Tief-)Kühleinrichtung und unter normalen Bedingungen der Verwendung der vorgegebene Grenzwert nicht überschritten wird. Bei jeder Kühl-/Tiefkühleinrichtung ohne automatische Temperaturaufzeichnung ist die Temperatur arbeitstäglich zu erfassen und zu dokumentieren.
11. Bei Erreichen des Grenzwertes ist die Temperatur des Gerätes/des Raumes stündlich zu kontrollieren. Treten bei zwei aufeinander folgenden Messungen Über- bzw. Unterschreitungen des Grenzwertes auf, sind Korrekturmaßnahmen einzuleiten und zu dokumentieren.
12. Neben der Kontrolle der Raumtemperatur ist zusätzlich auch eine stichprobenartige Messung der **Kerntemperatur** der Lebensmittel erforderlich, wenn zu vermuten ist, dass die Kühlung ausgefallen war oder die Temperatur der Kühl- bzw. Tiefkühleinrichtung den Grenzwert auch nach Durchführung von Kontrollmessungen überschreitet.

13. Kühl- bzw. Tiefkühlmöbel sind so zu kennzeichnen und die dazugehörigen Rohdatenblätter dementsprechend so zu beschriften, dass sich die dokumentierten Messergebnisse den Kühl- bzw. Tiefkühlmöbeln eindeutig zuordnen lassen.
14. Liegt ein **Mangel** vor, ist dieser zu **beschreiben**.
15. Bei Vorliegen eines Mangels muss dokumentiert werden, welche **Korrekturmaßnahmen** veranlasst wurden.

Musterformblatt „Lagerhaltung“

Einrichtung: _____

Datum, Uhrzeit: _____

Lager: _____

1. Lager:

ja nein

Sind Lagerraum und Einrichtungsgegenstände sauber?

Weist das Lager bauliche Mängel auf (z. B. Risse, Farbabblätterungen)?

Befindet sich Schimmel an Wänden, Decken oder Einrichtungsgegenständen?

Ist artfremder Geruch wahrnehmbar?

Sind die Türgriffe und Dichtungen sauber?

Schließen die Türen dicht?

Ist Fliegenschutzgaze vor zu öffnenden Fenstern vorhanden und ordnungsgemäß angebracht? (Siehe dazu auch Anlage 9.3, Abschnitt 9.3.1, Nr. 16.)

Befinden sich Schädlinge und/oder Spuren/Kot von Schädlingen in den Lagerräumen?

2. Ware:

ja nein

Befinden sich die Lebensmittel in den jeweils für die Warenart vorgesehenen Lagerräumen bzw. -möbeln?

Liegt das MHD/VD gelagerter Ware vor dem aktuellen Datum?

Wird das „FIFO-Verfahren“ eingehalten, d. h. werden neue Lagerbestände hinter/unter älteren einsortiert?

Befinden sich die Verpackungen der Lebensmittel in einem einwandfreien Zustand?

Weisen die Lebensmittel Schädlingsbefall oder Spuren davon auf?

3. Thermometer:

ja nein

Sind die Thermometer vorhanden und in ordnungsgemäßigem Zustand?

Beschreibung festgestellter Mängel:**Korrekturmaßnahmen:**_____
Unterschrift, Amtsbezeichnung/Dienstgrad

Musterformblatt „Kühl-/Tiefkühlagerung“

Bezeichnung des Raumes bzw. Gerätes: _____

Sollwert/-bereich: _____ °C Jahr: _____

Grenzwert: _____ °C

Die Temperatur von (Tief-)Kühlräumen und (Tief-)Kühlmöbeln ist arbeitstäglich zu messen.

Monat:			
Kalendertag	Temperatur in °C/HZn	Temperatur in °C/HZn	Temperatur in °C/HZn
01			
02			
03			
04			
05			
06			
07			
08			
09			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			

Festgestellte Mängel und eingeleitete Korrekturmaßnahmen sind mit Datum auf der Rückseite des Formblattes oder auf einem Anlagenblatt zu dokumentieren.

Gesehen: _____

Hygienebeauftragter bzw. Hygienebeauftragte

9.16 Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich des Garens

9.16.1 Allgemeines

1. **Zweck** der Temperaturkontrolle während des Garens ist es sicherzustellen, dass bei der Speisenzubereitung ausreichend hohe Temperaturen erreicht werden, um die erforderliche Verringerung des Keimgehaltes zu gewährleisten.
2. **Zuständig** ist die mit dem Garen beauftragte Person.
3. **CCP** ist der **Erhitzungsprozess**.
Dabei muss beim
 - Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel eine Kerntemperatur von mindestens +72 °C erreicht werden (Ausnahme: z. B. Roastbeef und Steak „medium“) und
 - Erhitzen von Eierspeisen die Vorgabe der Anlage 9.8, Nrn. 2.10 und 2.11 erfüllt sein.
4. Als **Kontrollverfahren** ist die **Temperaturmessung** mittels **eines gereinigten und desinfizierten Einstichthermometers** im Kern des Lebensmittels durchzuführen.
5. In **begründeten Fällen** kann **durch Arbeitsanweisungen** geregelt werden, wie lange der Garvorgang eines Produktes/einer Produktgruppe (z. B. Kurzgebratenes, Wokgerichte) bei welcher Einstellung des zum Garen verwendeten Küchengerätes dauern muss, um die erforderliche Temperatur im Kern des Lebensmittels zu erreichen. Die Wirksamkeit der Arbeitsanweisung ist regelmäßig (mindestens einmal monatlich) durch Kerntemperaturmessung zu kontrollieren.
6. Für Produkte, bei denen die erforderliche Temperatureinwirkung auch anhand der sensorischen Veränderung erkennbar ist, kann auf die Festlegung von Messwerten verzichtet werden, wenn sichergestellt ist, dass die ausreichende Erhitzung bis in den Kern auch erkennbar ist (z. B. nicht mehr blutig, grau und fest in der Konsistenz).
7. Als **Korrekturmaßnahme** ist der Garprozess entsprechend zu verlängern, bis die vorgegebenen Temperaturwerte erreicht sind. Ggf. ist die Arbeitsanweisung zu ändern.
8. Die **Dokumentation** erfolgt gemäß dem Musterformblatt „Garen“.

9.16.2 Erläuterung zum Musterformblatt „Garen“

9. Sofern technische Einrichtungen zur Kerntemperaturmessung (z. B. Einstichthermometer in Heißluftdämpfern) vorhanden sind, sind diese für die Messung der Kerntemperatur zu verwenden. Durch Unterschrift der für den Garprozess zuständigen Person wird bestätigt, dass der Grenzwert von +72 °C erreicht wurde.
10. Die Messgenauigkeit der geräteeigenen Temperaturregelautomatik ist mindestens einmal monatlich durch externe Temperaturkontrollmessungen zu überprüfen.
11. In **Betreuungseinrichtungen** gemäß der B2-1920/0-0-6 oder Heimbetrieben ist für den Fall einer Einzelporzionszubereitung bzw. einer nicht chargenweise erfolgenden Zubereitung als Ersatz für die Kerntemperaturmessung die Erstellung von **Arbeitsanweisungen** möglich, durch die sichergestellt werden kann, dass die erforderlichen Kerntemperaturen erreicht werden. Dabei können verschiedene Lebensmittel zu Produktgruppen zusammengefasst werden, wenn sie hinsichtlich des Garens gleich behandelt werden können (z. B. Schichtdicke, Küchengerät, Garzeit). Es ist jedoch erforderlich, regelmäßig zu kontrollieren, ob die Arbeitsanweisungen wirksam sind und beachtet werden.
12. Liegt ein **Mangel** vor, ist dieser zu **beschreiben**.
13. Bei Vorliegen eines Mangels muss dokumentiert werden, welche **Korrekturmaßnahmen** veranlasst wurden.

Musterformblatt „Garen“

Einrichtung: _____

1. Kerntemperaturmessung:

lfd. Nr.	Datum	Teilmahlzeit/ Geschäftszeit	Speise/ Komponente	Grenzwert +72 °C erreicht	Unterschrift der/des Zuständigen
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
...					

2. Überprüfung einer Arbeitsanweisung:

lfd. Nr.	Datum	Küchengerät	Produktgruppe	Grenzwert +72 °C erreicht	Unterschrift der/des Zuständigen

3. Beschreibung der Mängel:

4. Korrekturmaßnahmen:

 Unterschrift des Küchenmeisters bzw. der Küchenmeisterin o-
 der entsprechenden Dienstposteninhabers bzw. Dienstposten-
 inhaberin
 Amtsbezeichnung/Dienstgrad

9.17 Maßnahmen zur Eigenkontrolle beim Abkühlen gegarter Speisen

9.17.1 Allgemeines

1. **Zweck** der Kontrolle der Abkühlgeschwindigkeit bei gegarten, kalt auszugebenden Speisen bzw. bei der Rückkühlung von Überproduktionen ist es zu verhindern, dass sich während des Abkühlprozesses Krankheitserreger unkontrolliert vermehren und/oder Toxine bilden können.
2. **Zuständig** ist die mit der Zubereitung der Speisen beauftragte Person.
3. **Kontrollpunkt** ist die Abkühlgeschwindigkeit beim Abkühlen heiß zubereiteter, aber kalt auszugebender Speisen bzw. kalt aufzubewahrender Überproduktionen. Die aktive Kühlphase ist innerhalb von 30 Minuten nach Abschluss des Erhitzungsprozesses einzuleiten. Der mikrobiologisch kritische Temperaturbereich zwischen +65 °C und +10 °C muss dabei möglichst schnell durchschritten werden. Der Warnwert ist erreicht, wenn die Produkttemperatur 120 Minuten nach Beginn des aktiven Abkühlprozesses über +10 °C liegt. Der Grenzwert ist erreicht, wenn die Produkttemperatur 150 Minuten nach Beginn des Abkühlprozesses über +10 °C liegt. Die besonderen Bestimmungen für roheihaltige Speisen der Anlage 9.8 sind gesondert zu beachten. Um die o. g. Vorgaben einhalten zu können, sind ausreichend leistungsfähige Kühleinrichtungen und/oder eine Portionierung der Speisen in mehrere kleine Behältnisse erforderlich.
4. Kontrollverfahren sind Messungen der Kerntemperatur der Speisen während des Abkühlens von gegarten Speisen spätestens 120 und 150 Minuten nach Beginn des Abkühlprozesses.
5. **Korrekturmaßnahmen** sind durchzuführen, wenn beim Abkühlen nach 120 Minuten die Temperatur von +10 °C nicht erreicht ist. Es ist durch geeignete Maßnahmen (z. B. Wasserbad, Kaltrühren) sicherzustellen, dass die o. a. Temperatur von +10 °C spätestens innerhalb von 150 Minuten erreicht wird.
6. Ist nach 150 Minuten die Temperatur von +10 °C nicht erreicht, entscheidet die zuständige Person anhand des Temperaturverlaufes während des Abkühlvorgangs und unter Berücksichtigung der Produktart sowie der gemessenen Kerntemperatur zum Zeitpunkt dieser Messung, ob durch eine erneute Erhitzung gesundheitliche Gefahren beseitigt (Vorsicht: Toxine können hitzebeständig sein) oder auf ein annehmbares Maß verringert werden können oder ob das Lebensmittel nicht mehr auszugeben ist.
7. Die **Dokumentation** erfolgt gemäß dem Musterformblatt „Kontrolle des Abkühlens“.

9.17.2 Erläuterung zum Musterformblatt „Kontrolle des Abkühlens“

8. Ein **schnelles Abkühlen** von heiß zubereiteten aber kalt auszugebenden Speisen dient dazu, den mikrobiologisch kritischen Temperaturbereich zwischen +65 °C und +10 °C, in dem sich die meisten lebensmittelassoziierten Bakterien besonders schnell vermehren können, in möglichst kurzer Zeit zu durchschreiten. Daher ist dem **Abkühlvorgang** besondere Aufmerksamkeit beizumessen.
9. Das Vorliegen eines **Mangels** ergibt sich aus der Feststellung von Temperaturüberschreitungen zu den jeweiligen Messzeitpunkten (120 Minuten, 150 Minuten).
10. Bei Vorliegen eines Mangels muss dokumentiert werden, welche **Korrekturmaßnahmen** veranlasst wurden.

Musterformblatt „Kontrolle des Abkühlens“**Kontrolle der Abkühlgeschwindigkeit:**

Datum				
Speise				
Ende der Erhitzung: Uhrzeit				
1. Messung: Uhrzeit/Temperatur				
2. Messung: Uhrzeit/Temperatur				
3. Messung: Uhrzeit/Temperatur				
...				
Handzeichen				

Die Speisen sind aktiv so abzukühlen, dass die Kerntemperatur im Lebensmittel binnen 120 Minuten (Warnwert), jedoch spätestens nach 150 Minuten (Grenzwert) unter +10 °C liegt.

Korrekturmaßnahmen:

Gesehen: _____
Hygienebeauftragter bzw. Hygienebeauftragte

9.18 Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Heißausgabe

9.18.1 Allgemeines

1. **Zweck** der Kontrollen ist es sicherzustellen, dass die für die Heißausgabe vorgesehenen Speisen bis zur Ausgabe an den VpflTIn/Patienten bzw. die VpflTIn/Patientin eine ausreichend hohe Temperatur aufweisen, damit sich Krankheitserreger nicht vermehren und/oder Toxine bilden können.
2. **Zuständig** ist die mit der Heißausgabe beauftragte Person.
3. **Kontrollpunkt** ist die Temperatur in den vorgeheizten Speisetransport- und Ausgabewagen bzw. anderen Ausgabeeinrichtungen. Sie muss bei Beschickung mindestens +80 °C betragen.
4. **CCP** ist bei **heiß auszugebenden Lebensmitteln** die Heißausgabetemperatur von +65 °C. Beim Inverkehrbringen von Eierspeisen müssen die Regelung der Anlage 9.8, Nr. 2.11 erfüllt sein.
5. **Kontrollverfahren** ist die **Messung** der **Kerntemperatur** heiß auszugebender Speisen zu Beginn des Ausgabezeitraumes und ca. 30 Minuten vor Ende der Heißausgabe sowie die Messung der Temperatur in den Speisetransport- und Ausgabevorrichtungen.
6. **Korrekturmaßnahmen** sind durchzuführen, wenn die gemessene Temperatur unter der vorgegebenen Heißausgabetemperatur von +65 °C liegt. Bei Temperaturabsenkungen bis +60 °C (Grenzwert) innerhalb der letzten 30 Minuten vor Ende der Ausgabe entscheidet die für die Heißausgabe zuständige Person nach Risikoabwägung ob die Ausgabe der Lebensmittel fortgesetzt, durch erneute Erhitzung (Vorsicht: Toxine können hitzebeständig sein) gesundheitliche Gefahren beseitigt oder auf ein annehmbares Maß verringert werden müssen oder ob das Lebensmittel nicht mehr auszugeben ist.
7. Die **Dokumentation** erfolgt gemäß dem Musterformblatt „Heißausgabe“.

9.18.2 Erläuterung zum Musterformblatt „Heißausgabe“

8. Durch **Unterschrift** der für die Heißausgabe **zuständigen Person** wird bestätigt, dass die vorgeheizten Speisetransport- und Ausgabewagen bzw. andere **Ausgabeeinrichtungen vor der Beschickung auf mindestens +80 °C vorgeheizt** waren.
9. Bei der Zubereitung von **Rühreiern, Spiegeleiern oder Frühstückseiern** werden in der Regel nicht ausreichend hohe Temperaturen erreicht, um Salmonellen abzutöten. O. a. Speisen aus Frischei dürfen nur hergestellt werden, wenn sichergestellt ist, dass die Heißhaltezeit nach der Herstellung längstens zwei Stunden beträgt. Die besonderen Anforderungen für das Behandeln von Lebensmitteln in SanEinr gemäß Kapitel 7 sind zu beachten.
10. Das Vorliegen eines **Mangels** ergibt sich aus der Feststellung von Temperaturabsenkungen unter der vorgegebenen Heißausgabetemperatur von +65 °C. Ggf. ist die Ursache des Mangels zu erläutern.
11. Bei Vorliegen eines Mangels muss dokumentiert werden, welche **Korrekturmaßnahmen** veranlasst wurden.

Musterformblatt „Heißausgabe“

Ausgabestelle: _____

Datum: _____

1. Kontrolle der Temperatur der Transport-/Ausgabewagen:

Transport- und Ausgabewagen wurden vor der Beschickung auf mindestens +80 °C aufgeheizt?

☐ ja ☐ nein HZn: _____

2. Kontrolle der Temperatur der ausgegebenen Speisen:

Speise	Temperatur 1. Messung	Uhrzeit	Temperatur 2. Messung	Uhrzeit	Handzeichen

Die Kerntemperatur der Speisen soll mindestens +65 °C betragen. Eine Temperaturabsenkung auf maximal +60 °C (Grenzwert) ist für die letzten 30 Minuten der Ausgabe im Einzelfall nach Risikoabwägung zulässig. Die 1. Messung ist zu Beginn, die 2. Messung ca. 30 Minuten vor Ende der Heißausgabe durchzuführen.

3. Eierspeisen aus frischen Hühnereiern:

Eierspeisen (z. B. Frühstücksei)	Ende der Erhitzung (Uhrzeit)	Ende der Ausgabe (Uhrzeit)	Handzeichen

Die o. g. Speisen dürfen nach der Zubereitung maximal zwei Stunden heiß gehalten werden.

4. Korrekturmaßnahmen:

ggf. Rückseite verwenden

Gesehen: _____

Hygienebeauftragter bzw. Hygienebeauftragte

9.19 Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Kaltausgabe

9.19.1 Allgemeines

1. **Zweck** der Kontrolle der Einhaltung der Kühl-/Ausgabetemperatur kalt auszugebender Speisen ist es, zu verhindern, dass sich Krankheitserreger aufgrund zu hoher Temperaturen unkontrolliert vermehren und/oder Toxine bilden können.
2. **Zuständig** ist die mit der Kaltausgabe beauftragte Person.
3. **Kontrollpunkt** ist die Temperatur in den vorgekühlten Kühlvittrinen und Salatbars, die bei Beschickung +6 °C nicht übersteigen darf.
4. Weiterer Kontrollpunkt ist bei **kalt auszugebenden Lebensmitteln** die Kerntemperatur von +10 °C.
5. **Kontrollverfahren** ist die Messung der Kerntemperatur kalt auszugebender Speisen (insbesondere leicht verderbliche Lebensmittel wie Feinkostsalate, Wurstaufschnitt, Puddings) zu Beginn des Ausgabezeitraumes und ca. 30 Minuten vor Ende der Kaltausgabe sowie die Messung der Temperatur in den Speisetransport- und Ausgabevorrichtungen.
6. Sofern Kühleinrichtungen nicht oder nicht in ausreichendem Umfang zur Verfügung stehen, ist durch **Arbeitsanweisungen** sicherzustellen, dass die o. a. Temperaturvorgaben eingehalten werden. Dies kann u. a. dadurch geschehen, dass in Abhängigkeit von der Umgebungstemperatur vorgegeben wird, wie lange sich kalt auszugebende Lebensmittel ungekühlt in der Ausgabe befinden dürfen und wie dies nachvollziehbar kontrolliert werden kann (z. B. Beschriftung der Bleche oder Hordenwagen). Die Beachtung der Arbeitsanweisung ist regelmäßig (mindestens 14-tägig) durch Temperaturmessung der Lebensmittel zu kontrollieren.
7. **Korrekturmaßnahmen** sind durchzuführen, wenn die gemessene Temperatur über der vorgegebenen Kaltausgabetemperatur von +10 °C liegt. Wird eine Überschreitung der Kaltausgabetemperatur festgestellt, dürfen die Speisen nach Risikoabwägung noch längstens 30 Minuten ausgegeben werden, solange der Grenzwert von +15 °C noch nicht überschritten wird.
8. Liegt die Temperatur über dem Grenzwert, ist davon auszugehen, dass die Lebensmittel der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt waren und somit nicht mehr in den Verkehr gebracht werden dürfen.
9. Bei allen **baulichen bedingten/technischen Mängeln** (z. B. Ausfall der Kühlung) ist die unverzügliche Abstellung bei der zuständigen Stelle mündlich vorab und anschließend schriftlich zu veranlassen.
10. Die **Dokumentation** erfolgt gemäß Musterformblatt „Kaltausgabe“.

9.19.2 Erläuterung zum Musterformblatt „Kaltausgabe“

11. Durch Handzeichen der für die Kaltausgabe zuständigen Person wird bestätigt, dass Kühlvitriolen oder Salatbars vor Beschickung auf die vorgeschriebene Temperatur von +6 °C oder darunterliegende Temperaturen vorgekühlt waren.
12. Von den vorgeschriebenen Temperaturen für leicht verderbliche Lebensmittel darf kurzfristig beim Bereitstellen für den Verzehr oder beim Verkauf abgewichen werden. In Einrichtungen, in denen keine oder nicht in ausreichender Anzahl Kühlvitriolen und Salatbars zur Verfügung stehen, können Temperaturen über +10 °C, nicht jedoch Temperaturen über +15 °C, für eine verbleibende Ausgabedauer von längstens 30 Minuten toleriert werden.
13. Bei der Auswahl der Speisen, deren Temperatur gemessen wird, ist deren Anfälligkeit für mikrobiologischen Verderb (**Risikopotenzial**) zu berücksichtigen.
14. Das Vorliegen eines **Mangels** ergibt sich aus der Feststellung von Temperaturüberschreitungen der vorgegebenen Kaltausgabetemperatur von +10 °C. Sofern feststellbar, ist die Ursache des Mangels zu erläutern.
15. Bei Vorliegen eines Mangels muss dokumentiert werden, welche **Korrekturmaßnahmen** veranlasst wurden.

Musterformblatt „Kaltausgabe“

Ausgabestelle: _____

Datum: _____

1. Kontrolle der Kühleinrichtung:

Kühleinrichtung hatte vor der Beschickung höchstens +6 °C?

☐ ja ☐ nein HZn: _____**2. Kontrolle der Temperatur der ausgegebenen Speisen:**

Speise	Temperatur 1. Messung	Uhrzeit	Temperatur 2. Messung	Uhrzeit	Handzeichen

Die Kerntemperatur der Speisen soll maximal +10 °C betragen. Eine Temperaturerhöhung auf maximal +15 °C (Grenzwert) ist für die letzten 30 Minuten der Ausgabe im Einzelfall nach Risikoabwägung zulässig. Die 1. Messung ist zu Beginn, die 2. Messung ca. 30 Minuten vor Ende der Kaltausgabe durchzuführen.

3. Korrekturmaßnahmen:

ggf. Rückseite verwenden

Gesehen: _____

Hygienebeauftragter bzw. Hygienebeauftragte

9.20 Maßnahmen zur Eigenkontrolle bei der Abgabe von Außer-Haus-Verpflegung

9.20.1 Allgemeines

1. **Zweck** der Kontrollen ist es, sicherzustellen, dass die für die Abgabe als Außer-Haus-Verpflegung vorgesehenen Speisen mit den vorgeschriebenen Temperaturen in die Transportbehälter abgefüllt werden und dass die bis zur Ausgabe an den Verpflegungsteilnehmer maximal erlaubte Zeitspanne von unter drei Stunden nicht überschritten wird. Letzteres ist nur in Verbindung mit der Kontrolle der Heiß- bzw. Kaltausgabe in Teilküchen oder SpASt (Anlage 9.18 und 9.19) bzw. mit der Kontrolle der Ausgabe im Gelände (Anlage 9.21) nachzuvollziehen. Die Musterformblätter gemäß Anlage 9.21 sind daher in der ausgebenden Einrichtung zu archivieren.

Aufgrund sensorischer Abweichungen bei längerem Heißhalten oder weil die notwendigen Temperaturen beim Abfüllen nicht erreicht werden können, sind nicht alle Speisen für die Abgabe als Außer-Haus-Verpflegung geeignet. Dies ist schon bei der Verpflegungsplanung zu berücksichtigen.

2. **Zuständig** für die Temperaturkontrolle ist die mit der Bereitstellung von Außer-Haus-Verpflegung beauftragte Person.
3. **Kontrollpunkt** ist die Temperatur in den vorgeheizten Speisetransportbehältern zur Aufnahme heiß auszugebender Speisen. Sie muss bei Beschickung mindestens +80 °C betragen. Die Speisetransportbehälter müssen eindeutig gekennzeichnet sein.
4. Ein weiterer **Kontrollpunkt** ist die Temperatur in den vorgekühlten Speisetransportbehältern zur Aufnahme kalt auszugebender Speisen. Sie muss bei Beschickung +6 °C oder weniger betragen. Die Speisetransportbehälter müssen eindeutig gekennzeichnet sein.
5. **Kritischer (Steuerungs-)Kontrollpunkt** CCP ist bei **heiß auszugebenden Lebensmitteln** die Temperatur der Speisen beim Abfüllen in die Transportbehälter (Grenzwert: +70 °C).
6. **Kontrollpunkt** CP ist bei **kalt auszugebenden, leicht verderblichen Lebensmitteln** die Temperatur der Speisen beim Abfüllen in die Transportbehälter (Grenzwert: +7 °C).
7. **Kontrollverfahren** ist die **Messung** der **Temperaturen** der Speisetransportbehälter sowie der Speisen unmittelbar vor deren Abfüllen.

8. **Korrekturmaßnahmen** sind durchzuführen, wenn die Temperatur heiß auszugebender Speisen unter bzw. bei kalt auszugebenden Speisen über dem Grenzwert liegt.
Heiß auszugebende Speisen sind dann zur erneuten Erhitzung in die Garküche zu geben. Kalt auszugebende Speisen sind dann erneut aktiv zu kühlen.
9. Die **Dokumentation** erfolgt gemäß dem Musterformblatt „Abgabe von Außer-Haus-Verpflegung“.

9.20.2 Erläuterung zum Musterformblatt „Abgabe von Außer-Haus-Verpflegung“

10. Unter **1.** sind in die entsprechenden Spalten die **gemessenen Temperaturen** der Behälter und der abzufüllenden Speisen einzutragen.
11. Das Vorliegen eines **Mangels** ergibt sich aus der Feststellung von vom Grenzwert abweichenden Temperaturen.
12. Bei Vorliegen eines Mangels muss dokumentiert werden, welche **Korrekturmaßnahmen** veranlasst wurden.
13. Die **Dokumentation** des **Abfüllzeitpunktes** unter **1.** und des **Übergabezeitpunktes** unter **3.** sind notwendig, damit in Verbindung mit den Ausgabezeiten und -temperaturen (Anlagen 9.18, 9.19 bzw. 9.21) die Bedingungen bis zur Abgabe an den bzw. die VpflTln lückenlos nachvollzogen werden können.
14. **Der bzw. die Übernehmende** bestätigt die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Speisentransportbehälter unter **3.** durch Unterschrift.

Bei Abgabe von Verpflegung an Einheiten im Gelände bestätigt er bzw. sie damit gleichzeitig den Empfang des mit dem Abfüllzeitpunkt vorausgefüllten Musterformblattes „Maßnahmen der Eigenkontrolle bei der Abgabe von Verpflegung im Gelände“ sowie eines Thermometers zur Messung der Ausgabemperaturen im Gelände.

Musterformblatt „Abgabe von Außer-Haus-Verpflegung“

Datum: _____

1. Temperatur der Transportbehälter vor und der Speisen/Getränke bei der Abfüllung

Ggf. Behälter-Nr.	Temp. Behälter	Bezeichnung Speisekomponente/Getränk	Temp. Speise	Uhrzeit	HZn

Die Produkttemperatur von heiß auszugebenden Speisen muss zum Zeitpunkt der Abfüllung mindestens +70 °C betragen; sie darf bei kühlpflichtigen Speisen zum Zeitpunkt der Abfüllung maximal +7 °C betragen.

2. Korrekturmaßnahmen:

ggf. Rückseite verwenden

3. Dokumentation der Übergabe

Behälter-Nr(n).	Uhrzeit	übernehmende Einheit/Dienststelle	Dienstgrad/Name	Unterschrift

Hinweis: Bei Abgabe von Außer-Haus-Verpflegung ins Gelände ist der Zeitpunkt der Abfüllung von der abgebenden Stelle auf das Formblatt „Speisenausgabe im Gelände“ zu übertragen und dieses dem Empfänger der Speisen zusammen mit einem Thermometer auszuhändigen. Der bzw. die Übernehmende bestätigt den Empfang durch Unterschrift.

Gesehen: _____
Hygienebeauftragter bzw. Hygienebeauftragte

9.21 Maßnahmen zur Eigenkontrolle bei der Ausgabe von Verpflegung im Gelände

9.21.1 Allgemeines

1. **Zweck** der Kontrollen ist es, sicherzustellen, dass die Speisen während der Ausgabe an die VpflTln im Gelände die vorgeschriebenen Temperaturen aufweisen, damit sich Krankheitserreger nicht vermehren und/oder Toxine bilden können.
2. **Zuständig** ist die mit der Speisenausgabe im Gelände beauftragte Person.
3. **CCP** ist bei **heiß auszugebenden Lebensmitteln** die Ausgabetemperatur (Warnwert: +65 °C, Grenzwert: +60 °C).
4. **Kontrollpunkt (CP)** ist bei **kalt auszugebenden Lebensmitteln** die Ausgabetemperatur (Warnwert: +10 °C, Grenzwert: +15 °C).
5. **Kontrollpunkt** ist die Zeitspanne vom Abfüllen der Speisen in Transportbehälter bis zum Ende der Ausgabe. Diese soll 3 Stunden nicht überschreiten.
6. **Kontrollverfahren** ist die **Messung** der **Temperatur** auszugebender Speisen mindestens zu Beginn der Ausgabe. Die Messung ist in jedem Fall zu wiederholen, wenn die Zeitspanne von drei Stunden von der Abfüllung bis zum Ende der Ausgabe überschritten wird.
7. Das Vorliegen eines **Mangels** ergibt sich aus der Feststellung von Unter- bzw. Überschreitungen der vorgegebenen Ausgabemperaturen.
8. **Korrekturmaßnahmen** sind durchzuführen, wenn die Temperaturen von den vorgegebenen Temperaturen für die Heißausgabe bzw. Kaltausgabe abweichen. Bei Unter- bzw. Überschreiten der vorgegebenen Temperaturen sind Maßnahmen zu ergreifen, um die Ausgabe der Verpflegung baldmöglichst abzuschließen. Die Deckel der Transportbehälter sind, wenn immer möglich, geschlossen zu halten. Bei Unter- bzw. Überschreitung des Grenzwertes ist die Ausgabe der Verpflegung aus diesem Behälter umgehend einzustellen.
9. Die **Dokumentation** erfolgt gemäß dem Musterformblatt „Ausgabe von Verpflegung im Gelände“.

9.21.2 Erläuterung zum Musterformblatt „Ausgabe von Verpflegung im Gelände“

- 10.** Datum, Einheit und Zeitpunkt der Abfüllung werden durch die abgebende Einrichtung eingetragen.
- 11.** Durch Unterschrift der für die Rücknahme der Speisenausgabebehälter zuständigen Person der Verpflegungseinrichtung wird bestätigt, dass die Speisenausgabebehälter und das Thermometer gemeinsam mit dem Formblatt „Speisenausgabe durch Truppe im Gelände“ zurückgegeben wurden.

Rückseite Musterformblatt:

Hinweise für die Ausgabe von Verpflegung im Gelände:

Einsatz von Hilfskräften: Kann die Speisenausgabe nicht durch Küchenpersonal der Feldküche erfolgen, können andere Soldaten und Soldatinnen eingesetzt werden, wenn folgende Grundsätze beachtet werden:

- Die Speisenausgabe ist nur durch Personen durchzuführen, die keinem Tätigkeitsverbot gemäß Abschnitt 5, Nrn. 501 und 502 (siehe unten) unterliegen. Auf saubere Kleidung und Händehygiene ist zu achten.
- Die Ausgabe hat mit Ausgabegerät und, soweit erforderlich, mit Hygienehandschuhen zu erfolgen.
- Die Soldaten und Soldatinnen sind, entsprechend ihrer Tätigkeit, in die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene einzuweisen. Hierzu zählt auch die korrekte Durchführung der Maßnahmen zur Eigenkontrolle (MEkBw).

Zur Gewährleistung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit der auszugebenden Speisen ist zu beachten:

- Um die vorgeschriebenen Temperaturen bis zum Ende der Ausgabe zu gewährleisten, ist es erforderlich, die Speisen und Getränke mit ausreichender Temperaturreserve abzufüllen.
- Die Behälter sind bei Entnahmepausen geschlossen zu halten.
- Die Ausgabe muss 3 Stunden nach dem Zeitpunkt der Abfüllung abgeschlossen sein.
- Speisen/Getränke, die hinsichtlich Geruch/Geschmack/Konsistenz/Aussehen in der Art abweichen, dass sie für den menschlichen Verzehr nicht mehr geeignet sind, sind von der Ausgabe auszuschließen.

Nachweispflicht: Dieser Beleg ist nachweispflichtig im Sinne der Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Bundeswehr (MEkBw). Er ist je Ausgabestation von der Küche mit den Speisetransportbehältern zu übergeben, mitzuführen, und mit den leeren Speisetransportbehältern und dem Thermometer wieder in der Küche abzugeben.

Auszug Abschnitt 5:

501. Personen, die

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

dürfen gemäß § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) in Einrichtungen nach Nr. 124 oder beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, nicht tätig sein oder beschäftigt werden. Dies gilt auch für Personen, die mit Bedarfsgegenständen so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel zu befürchten ist.

502. Darüber hinaus dürfen als Küchenpersonal – **auch vorübergehend** – nicht beschäftigt werden Personen,

- (1) die in Wohngemeinschaft mit Personen leben, von denen bekannt ist, dass sie an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt sind oder deren Erreger ausscheiden,
- (2) deren Hände und unbedeckte Teile der Arme eiternde oder nässende Wunden, Ekzeme oder Exantheme sowie ähnliche Hauterkrankungen aufweisen oder die an diesen Körperteilen Verbände jeder Art tragen sowie
- (3) durch die Lebensmittel in anderer Weise gesundheitlich bedenklich, Ekel erregend oder sonst nachteilig beeinflusst werden können.

9.22 Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Reinigung und Desinfektion

1. **Zweck** der **Reinigung** und **Desinfektion** ist es, in Betriebsräumen eine einwandfreie Umgebungshygiene zu gewährleisten und so eine Kontamination von Lebensmitteln bei deren Behandlung/Verarbeitung in Verpflegungs- und Betreuungseinrichtungen zu verhindern.
2. Der **zuständige Personenkreis** für die Durchführung der Reinigung und Desinfektion ist das Küchenpersonal, sonstiges Reinigungspersonal und die mit der Reinigung und Desinfektion beauftragte Person bzw. beauftragten Personen der Einrichtung.
3. **Kontrollpunkte** sind Konzentration und Einwirkzeit der angewendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel und die optische Sauberkeit der nach einem Reinigungs- und Desinfektionsplan gereinigten und desinfizierten Räume, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände.
4. **Kontrollverfahren** sind die
 - a) optische Kontrolle auf Sauberkeit,
 - b) Kontrolle der Reinigungs- und Desinfektionsmitteldosierung,
 - c) Kontrolle der Einwirkzeit von Desinfektionsmitteln,
 - d) Überprüfung des Reinigungserfolges mittels Hygieneschnelltests und
 - f) mikrobiologische Überprüfung der Desinfektion (nur Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung).

Der bzw. die Hygienebeauftragte hat die sachgemäße Durchführung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen täglich mindestens durch die optische Kontrolle auf Sauberkeit zu überprüfen.

5. Leiterinnen und Leiter von Truppenküchen, Krankenhausküchen und Behördenkantinen stellen sicher, dass die Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen mindestens einmal jährlich mittels mikrobiologischer Hygienestatuskontrollen (Abklatsch- und/oder Tupferproben) geprüft wird.
6. Als **Korrekturmaßnahme** bei nicht ordnungsgemäßer Durchführung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen setzt sich der bzw. die Hygienebeauftragte unmittelbar mit der für die Durchführung zuständigen Person in Verbindung und veranlasst die Beseitigung der festgestellten Mängel. Im Fall auffälliger Befunde im Rahmen der Hygienestatuskontrollen überprüft der bzw. die Hygienebeauftragte die ordnungsgemäße Durchführung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen. Sind eventuelle Verfahrensfehler beseitigt, ist eine Wiederholung der Hygienestatuskontrolle zu veranlassen. Bei Fortbestehen der Auffälligkeiten sind die Sachverständigen hinzuzuziehen.
7. Die **Dokumentation** erfolgt gemäß dem Musterformblatt „Reinigung und Desinfektion“.

Musterformblatt Reinigung und Desinfektion

Raum: _____

Jahr: _____

Wochen: 1. = _____ 2. = _____

Anwendungsbereich	Reinigung			Desinfektion			Reinigungsarbeiten und/oder Desinfektion durchgeführt von (Handzeichen) 1. Zeile = 1. Woche, 2. Zeile = 2. Woche													
	Häufigkeit	Reiniger und Dosierung	Einwirkzeit	Häufigkeit	Mittel und Dosierung	Einwirkzeit	Mo		Di		Mi		Do		Fr		Sa		So	
							R	D	R	D	R	D	R	D	R	D	R	D	R	D

Festgestellte Mängel und eingeleitete Korrekturmaßnahmen sind mit Datum auf der Rückseite des Formblattes oder auf einem Anlageblatt zu dokumentieren.

Gesehen: _____
Hygienebeauftragter bzw. Hygienebeauftragte

9.23 Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Geschirreinigung

1. **Zweck** der Kontrolle der Spülmaschinenleistung ist es, sicherzustellen, dass beim Spülvorgang eine ausreichende Spülleistung und Temperatur erreicht werden, um eine ausreichende Beseitigung von Schmutz und Keimen auf dem Spülgut zu erzielen.
2. Der **zuständige Personenkreis** ist das Küchenhilfspersonal und der bzw. die mit dem Spülen Beauftragte der Verpflegungs-/Betreuungseinrichtung.
3. **Kontrollpunkte** sind die Temperatur der Spüllösung, sofern eine Temperaturanzeige an der Spülmaschine vorhanden ist, sowie die optische Sauberkeit und der Trocknungsgrad des Spülgutes.

Bei Gewerbespülmaschinen gemäß DIN 10510 bzw. DIN 10512 ist im Klarspülgang eine Temperatur von mindestens +80 °C vorgeschrieben.

4. **Kontrollverfahren** ist die tägliche Kontrolle der optischen Sauberkeit und des Trocknungsgrades des Spülgutes. Vorhandene Temperaturanzeigen sind auf die vom Hersteller eingestellte Temperatur (mindestens +80 °C) zu überprüfen.
5. In Truppenküchen und Behördenkantinen ist bei den eingesetzten Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen eine mikrobiologische Abklatschuntersuchung gemäß den Vorgaben zur periodischen Hygieneprüfung nach DIN 10510 mindestens einmal jährlich eigenverantwortlich durchzuführen und zu dokumentieren. Unabhängig von der Art der Einrichtung sind darüber hinaus Hygieneprüfungen nach DIN 10510 bzw. im Falle von Eintank-Geschirrspülmaschinen nach DIN 10512 durchzuführen, wenn eine betriebsspezifische Gefahrenanalyse dies erfordert (z. B. bei Krankenhausküchen) oder ein Verdacht auf eine unbefriedigende Funktionsweise der Spülmaschine besteht.
6. **Mängel** sind der Verbleib von Schmutzresten am Spülgut oder der nicht ausreichende Trocknungsgrad des Spülgutes sowie bei Gewerbespülmaschinen gemäß DIN 10510 bzw. DIN 10512 das Nichterreichen einer Temperatur von mindestens +80 °C im Klarspülgang.
7. Als **Korrekturmaßnahme** ist der Spülvorgang bei optisch festgestellter Verschmutzung des Spülgutes zu wiederholen. Bei nicht ordnungsgemäßer Funktion der Spülmaschine veranlasst der Leiter der Verpflegungseinrichtung bzw. der Einrichtung der bewirtschafteten Betreuung die Überprüfung der Spülmaschine mit dem Ziel der Ursachenermittlung und der Beseitigung bestehender Mängel und entscheidet, ob bis dahin andere Spüleinrichtungen oder Spülmethoden genutzt werden.
8. Die **Dokumentation** erfolgt gemäß dem Musterformblatt „Geschirreinigung“.

Bezeichnung des Gerätes: _____ Jahr: _____

- War das Spülgut während der Kalenderwoche optisch sauber und der Trocknungsgrad ausreichend?
- Sind Betriebsstörungen am Gerät aufgetreten?
- Gewerbespülmaschinen gemäß DIN 10510 bzw. DIN 10512: Ist die vorgeschriebene Solltemperatur von mindestens +80 °C im Nachspülgang erreicht worden?

[illegible]

Gesehen: _____

Seite 125

9.24 Proberation und Probenentnahme zur Eigenkontrolle

1. Verfahrensgrundsatz zur Hinterlegung von Proberationen

1.1 In Einrichtungen, die Gemeinschaftsverpflegung im Sinne der A1-1900/1-15 ausgeben sowie in Einrichtungen, die Speisen in einem Umfang von mehr als 30 Portionen zur zeitgleichen Abgabe an eine Personengruppe zubereiten und in Verkehr bringen (z. B. Betreuungseinrichtungen bei Büfets oder Veranstaltungen mit Menüausgabe), ist eine Proberation von allen selbst hergestellten Speisen und von allen abgegebenen leicht verderblichen Lebensmitteln zu entnehmen.

1.2 Die Probenauswahl richtet sich in Art und Umfang nach den Empfehlungen der DIN 10526 (Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung). Danach sind als Proberation täglich zu entnehmen:

- je 100 g oder je 100 ml von allen zur Ausgabe gelangten, selbst hergestellten Speisekomponenten der Morgen-, Mittag- und Abendverpflegung sowie
- je 100 g oder je 100 ml von allen Lebensmitteln tierischer Herkunft, allen Rohkostanteilen und Dressings sowie milchhaltigen Getränken, die ausgegeben wurden.

Bei täglich mehrfacher Ausgabe des gleichen Lebensmittels sind bei jeder Ausgabe die entsprechenden Proben zu entnehmen.

1.3 Ausnahmen von der Verpflichtung zur Beprobung:

- Lebensmittel in Fertigpackungen, die direkt an die VpflTln ausgegeben werden,
- Brot und Brötchen sowie Cerealien,
- Brotaufstrich in Einzelpackungen,
- frisches Obst,
- Obst und Gemüse, das als Konservenware eingelagert und deren Inhalt über das Öffnen und Umfüllen/Portionieren hinaus nicht weiter behandelt wurde sowie
- Erfrischungsgetränke, Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee und Kakao aus Automaten.

1.4 Im à-la-carte-Betrieb (Einzelportionen) sind keine Proberationen zu entnehmen.

1.5 Die Proberationen sind grundsätzlich am Ende des jeweiligen Ausgabezeitraumes einer Mahlzeit zu entnehmen. Die Entnahme ist zu dokumentieren (siehe Musterformblatt „Proberationen“). Werden Speisen in Ausgabevorrichtungen zur Selbstentnahme bereitgestellt (z. B. Salatbar, Free Flow Systeme), so sind die Proberationen vor Beschickung der Ausgabevorrichtungen zu entnehmen.

- 1.6 Die Einzelkostteile einer Mahlzeit sind getrennt in den dafür vorgesehenen Einmalbehältern aus Kunststoff aufzubewahren und auf dem Deckel mit Inhalt, Datum und Zeitpunkt der Ausgabe der Mahlzeit und dem Namenszeichen des Probenehmers dauerhaft zu kennzeichnen.
- 1.7 Die Proben sind für den Zeitraum von 7 Tagen bei einer Temperatur von -18 °C aufzubewahren. Ist eine Lagerung von Proben bei -18 °C nicht möglich, so sind die Proben für 4 Tage bei höchstens +4 °C aufzubewahren. Bei mehr als 4 aufeinander folgenden dienstfreien Kalendertagen verlängert sich die Aufbewahrungsfrist mindestens bis 13:00 Uhr des jeweils nächsten nicht dienstfreien Tages. Treten möglicherweise lebensmittelbedingte Gesundheitsstörungen bei VpflTIn/Gästen auf, so verlängert sich die Aufbewahrungsfrist so lange, bis die Sachverständigen, der Truppenarzt oder die Truppenärztin bzw. der Schiffsarzt oder die Schiffsärztin oder deren Beauftragte Weisungen hinsichtlich des weiteren Verfahrens erteilen.
- 1.8 Ausnahmen von den o. a. Regelungen sind nur unter Anlegung eines strengen Maßstabes durch Einzelweisung der Abt III der regional zuständigen ÜbwSt bzw. des LtdVet i. E. möglich.
- 1.9 Die Rückstellproben sind unter Verantwortung des Lebensmittelunternehmers so aufzubewahren, dass Veränderungen an den Proberationen nicht vorgenommen werden können. Es ist sicherzustellen, dass auch während dienstfreier Zeiten die Sachverständigen, der bzw. die SanOffz Arzt mit standortärztlichen Aufgaben oder deren Beauftragte jederzeit Zugang zu den Proberationen erhalten.
- 1.10 Nach Ablauf der Frist sind die Proberationen unschädlich zu beseitigen.

2. Verfahren auf schwimmenden Einheiten und in Luftfahrzeugen

- 2.1 In Einrichtungen an Bord schwimmender Einheiten sind die Ausführungen nach Nr. 1 zur Probenration grundsätzlich anzuwenden. Für kleinere schwimmende Einheiten wird aufgrund der unterschiedlichen Verhältnisse an Bord die Abt III ÜbwSt Nord ermächtigt, Ausnahmen von der Aufbewahrungspflicht zuzulassen. Bei Ausnahmegenehmigungen ist ein strenger Maßstab anzulegen. In Bordküchen schwimmender Einheiten auf Binnengewässern ist entsprechend zu verfahren. Für Bordküchen von Luftfahrzeugen wird die Abt III ÜbwSt West ermächtigt, Ausnahmen von der Aufbewahrungspflicht zuzulassen.

3. Verfahren bei Übungen und Einsätzen

- 3.1 Einrichtungen, die bei einer Übung/einem Einsatz über geeignete Kühlmöglichkeiten verfügen, sind zur Aufbewahrung von Proberationen verpflichtet. Bei Kühlmöglichkeiten, die von mehreren Einrichtungen gleichzeitig genutzt werden, ist zum Ausschluss von Verwechslungen eine zusätzliche Kennzeichnung an den Probengefäßen anzubringen.
- 3.2 Das Aufbewahren von Proberationen ist nicht erforderlich bei ständigem Verlegen des Standortes (Aufenthaltsdauer kürzer als 48 Stunden).

4. Verfahren in Sanitätseinrichtungen

- 4.1 Von den Teilmahlzeiten der in Bundeswehrkrankenhäusern bereitgestellten leichten Voll-/Diät-/Sonderkost sowie von leichter Vollkost, die von sonstigen Verpflegungseinrichtungen bereitgestellt wird, sind Proberationen nicht zu entnehmen, wenn es sich um **individuelle Einzelportionen** handelt und damit die Vorgaben der Nr. 1.1 nicht erfüllt sind.

Musterformblatt „Proberationen“

Ausgabezeiten (Routine): Frühstück: _____
 Mittag: _____
 Abend: _____

Wochentag/ Datum	Mahlzeiten	Uhrzeit	Unterschrift der/des Entnehmenden
Montag	Frühstück		
	Mittag		
	Abend		
Dienstag	Frühstück		
	Mittag		
	Abend		
Mittwoch	Frühstück		
	Mittag		
	Abend		
Donnerstag	Frühstück		
	Mittag		
	Abend		
Freitag	Frühstück		
	Mittag		
	Abend		
Samstag	Frühstück		
	Mittag		
	Abend		
Sonntag	Frühstück		
	Mittag		
	Abend		

Gesehen: _____
 Hygienebeauftragter bzw. Hygienebeauftragte

9.25 Meldeformular „Gruppenerkrankung mit vermuteter lebensmittelbedingter-/assoziierter Ursache“

1. Mitteilung:	
Datum/Uhrzeit:	_____
Meldende SanEinr:	_____
Betroffene(r) Standort(e)/Einheit(en):	_____
Behandelnder Truppenarzt/Ansprechpartner:	_____
2. Erkrankungen:	
Gesamtanzahl der Erkrankten (Tag der Meldung): _____	
Erkrankte Personengruppen:	Ziv/Mil: ____ / ____ davon ambulant/stationär: ____ / ____
Küchenpersonal erkrankt:	☐ ja ☐ nein
Erster Erkrankungsfall am (Datum/Uhrzeit):	_____
Art der Erkrankung (Diagnose):	_____
Leitsymptom(e):	☐ Übelkeit ☐ Erbrechen ☐ Durchfall ☐ Fieber ☐ Ausschlag ☐ Sonstiges
Erkrankungen im zivilen Umfeld:	☐ ja ☐ nein ☐ nicht bekannt
3. Lebensmittel:	
In den letzten 3 Tagen (gemeinsam) verzehrte Lebensmittel?	
- Truppenverpflegung:	☐ ja ☐ nein
- Sonstige (Betreuungseinrichtungen, Zivile Einrichtungen, Grillen):	_____
- Verdächtigtes Lebensmittel?	_____
Ursächliche Beteiligung von Lebensmitteln vermutet?	☐ ja ☐ nein
4. Veranlasste Maßnahmen:	
Sicherstellung der Lebensmittellrückstellproben?	☐ ja ☐ nein
Verteilung von Speiseplänen (Truppenverpflegung) an Erkrankte?	☐ ja ☐ nein
Erkranktes Küchenpersonal?/Tätigkeitsverbot?	☐ ja ☐ nein
Labordiagnostische Untersuchung Patientenproben (Stuhl/Erbrochenes)?	☐ ja ☐ nein
5. Datenaufnahme:	
Name/DG: _____	Telefon: _____
Stempel	Ort, Datum, Unterschrift _____

9.26 Beispielbelehrung gemäß § 43 IfSG mit Musterbescheinigung „Küchentauglichkeit“

In Lebensmitteln, einschließlich Trinkwasser, können sich bestimmte **Krankheitserreger** leicht vermehren. Wenn Menschen diese verdorbenen Lebensmittel verzehren, können sie an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen **schwer erkranken**. Bei Gemeinschaftsverpflegung kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein. Die **Krankheitserreger** können direkt **über die Hände** oder als **Tröpfcheninfektion** sowie indirekt über **Gegenstände**, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen (z. B. Arbeitsplatten, Besteck, Geschirr, Töpfe), in die Lebensmittel gelangen.

Nach dem Infektionsschutzgesetz dürfen Sie **nicht in Küchen arbeiten oder tätig sein**, wenn bei Ihnen folgende **Krankheitserscheinungen** (Symptome) auftreten:

- **Durchfall (mindestens 3 ungeformte Stühle in 24 Stunden),**
- Übelkeit, **Erbrechen**, ggf. Bauchschmerzen,
- **Fieber ($\geq 38,5\text{ °C}$),**
- **Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel,**
- **gerötete, geschwollene, schmierig belegte oder nässende Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen.**

Wenn solche Krankheitserscheinungen bei Ihnen auftreten, **müssen** Sie dies **sofort** Ihrem bzw. Ihrer Vorgesetzten **melden und den TrArzt (bei Zivilpersonal den Hausarzt) aufsuchen**.

Aus den genannten Gründen wird von jedem, der in einer Küche arbeitet, zum **Schutz der Verpflegungsteilnehmer** und zum eigenen Schutz das **unbedingte Beachten von Hygieneregeln** verlangt.

Die **wichtigste Maßnahme**, um die Übertragung von krankmachenden Keimen auf Lebensmittel zu verhindern, ist das genaue Einhalten der Regeln der Hygiene und hier besonders der **Händehygiene**. Mit den Händen berühren Sie die Lebensmittel, die später von anderen (und von Ihnen selbst) verzehrt werden oder Gegenstände, in oder mit denen Lebensmittel behandelt (zubereitet, transportiert oder ausgegeben) oder gegessen werden.

Zwingend vorgeschriebene Hygiene-Regeln für Beschäftigte, die in Verpflegungseinrichtungen der Bundeswehr arbeiten, sind im Folgenden aufgeführt:

- **Waschen Sie immer Ihre Hände sehr gründlich unter fließendem, warmem Wasser und mit Flüssigseife**
 - + vor dem Arbeitsbeginn,
 - + nach längeren Pausen/Arbeitsunterbrechungen,
 - + beim Wechsel von Arbeitsprozessen in der Küche (z. B. Umgang mit Frischfleisch und anschließendem Salatschneiden),
 - + beim Wechsel von Arbeitsräumen (z. B. nach Anfassen von Türgriffen),
 - + wenn Sie sich sonst irgendwie die Hände verschmutzt haben sowie

+ **nach jedem Toilettenbesuch.**

Trocknen Sie die Hände mit **Einmal**-(Papier-)Handtüchern!

Nach dem Waschen müssen die Hände mindestens 30 Sekunden desinfiziert werden!

- **Ziehen Sie täglich frische, saubere Arbeitskleidung an!**
- **Bei bestimmten Tätigkeiten ist die entsprechende Schutzkleidung anzulegen!**
- **Legen Sie vor Arbeitsbeginn jeglichen Finger-/Armschmuck (Fingerringe incl. Ehering und Armbanduhren) ab!**
- **Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel!**
- **Melden Sie jede Erkrankung, die mit Fieber, Durchfall und/oder Erbrechen einhergeht, sofort Ihrem bzw. Ihrer Vorgesetzten!**

Ein gesetzliches Tätigkeitsverbot besteht unter anderem bei folgenden Erkrankungen:

Salmonellen-Infektionen

Erreger sind zahlreiche Salmonellen-Serotypen, die zumeist über kontaminierte Lebensmittel (z. B. Geflügelfleisch, Eier) aufgenommen werden. Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken. Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

Typhus abdominalis, Paratyphus (Sonderform der Salmonellen-Infektion)

Die Erreger sind Salmonella Typhi und Paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit verunreinigt sind. Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger in Deutschland/Mitteuropa nicht verbreitet.

Cholera

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengungen („Reiswasser“-Stuhl). Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tief liegende Augen, stehende Hautfalten). Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor.

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Übertragung erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, d. h. um krank zu werden, genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindereinrichtungen sind auch bei uns immer wieder Epidemien beschrieben worden. Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Die Shigellose ist keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

Gastroenteritis durch andere Erreger

Auch andere Bakterienarten (z. B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z. B. Rota-, Adeno-, Noroviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

Hepatitis A oder E (Gelbsucht)

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis-A- oder -E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus 1-2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. In Ländern mit hohem Hygieneniveau erkranken hauptsächlich Erwachsene an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. Während das Hepatitis-A-Virus auch in Mitteleuropa vereinzelt zirkuliert, kommt das Hepatitis-E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich; die Übertragungswege sind gleich.

Erkrankungen durch Parasiten

Die Erreger sind in den meisten Fällen kleine Einzeller (Protozoen wie Amöben, Lamblien u. a.), seltener auch Würmer. Die Besiedlung des Darmtraktes mit Würmern bleibt oft unbemerkt, es können allenfalls Symptome wie Juckreiz am After, Durchfall, Übelkeit, Appetitlosigkeit oder Gewichtabnahme auftreten. Erkrankungen mit Protozoen können mit schweren Durchfällen, teilweise auch mit Blut- oder Schleimbeimengungen, klinisch in Erscheinung treten. Wenn diese Erscheinungen bei Ihnen auftreten, melden Sie diese unbedingt Ihrem Arbeitgeber und stellen Sie sich bei einem Arzt vor.

**Beispielbescheinigung für die Belehrung der Küchentauglichkeit
nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG**

Hiermit wird bescheinigt, dass Frau/Herr

XXXXXXXXXX

am mündlich und schriftlich über die in § 42 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz genannten Tätigkeitsverbote und die Verpflichtungen nach § 43 Abs. 2, 4 und 5 IfSG belehrt worden ist.

Ort, Datum:

Gesundheitsamt/Belehrende Stelle:

Unterschrift:

Diese Bescheinigung darf an Ihrem ersten Arbeitstag nicht älter als drei Monate sein. Bitte geben Sie diese Bescheinigung spätestens dann bei Ihrer Arbeitsstelle ab.

Beispielerklärung nach § 43 Abs. 1 Nr. 2 IfSG

Name	
Vorname	
Dienstgrad/Status	
PK/Geburtsdatum	
Einheit/Dienststelle	

Ich erkläre hiermit, dass ich gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz mündlich und schriftlich aufgeklärt wurde und dass bei mir keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Ort, Datum: _____

Unterschrift: _____

9.27 Abkürzungsverzeichnis

Abkürzung	Bedeutung
Ap	Apothekerin bzw. Apotheker
Abt	Abteilung
Az	Aktenzeichen
BAIUDBw	Bundesamt für Infrastruktur, Umweltschutz und Dienstleistungen der Bundeswehr
Beanst	Beanstandung
BedGgstV	Bedarfsgegenständeverordnung
BetrEinr	Betreuungseinrichtung(en)
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
BFR	Baufachliche Richtlinien
BMVg	Bundesministerium der Verteidigung
BwDLZ	Bundeswehr-Dienstleistungszentrum
CP	Control Point(s), Kontrollpunkt(e)
CCP	Critical Control Point(s), kritische(r) (Steuerungs-)Kontrollpunkt(e)
CFK	Containerfeldküche(n)
DLFGBBMVg	Durchführungsbestimmungen der Bundeswehr zum Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
DLmHygBMVg	Durchführungsbestimmungen zur amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel
DTierNebGBMVg	Durchführungsbestimmungen der Bundeswehr zum Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz
DGHM	Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie
DIN	Deutsches Institut für Normung
DIN EN ISO-	Vorgaben des Deutschen Instituts für Normung (DIN) aufgrund europäischer-Vorgaben (EN ISO)
DVG	Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft
DVGW	Deutsche Vereinigung des Gas- und Wasserfaches e. V., Bonn
EG	Europäische Gemeinschaft

EinsFüKdoBw	Einsatzführungskommando der Bundeswehr
EinsLaz	Einsatzlazarett(e)
EN	Europäische Normung
EU	Europäische Union
EWG	Europäische Wirtschafts-Gemeinschaft
ff.	fortfolgend
FIFO-Verfahren	First In-First Out-Verfahren
FKü	Feldküche(n)
FPackV	Fertigpackungsverordnung
FüSK	Führung Streitkräfte beim BMVg
GesAufs	Gesundheitsaufseher bzw. Gesundheitsaufseherin
GV	Gemeinschaftsverpflegung
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
HZn	Handzeichen
i. E.	im Einsatz
IfSG	Infektionsschutzgesetz
IHK	Industrie- und Handelskammer
ISO nisation)	Internationale Organisation für Normung (International Standardization Orga-
JMed	Abteilung Sanitätsdienst im EinsFüKdo
Kdo	Kommando
Kdo SanDstBw	Kommando Sanitätsdienst der Bundeswehr
KTW	Kunststoffe und Trinkwasser
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
Liefer-Kfz-Kennz.	Kennzeichen des Liefer-Kraftfahrzeuges
LM	Lebensmittel
LMHV	Lebensmittel-Hygieneverordnung
LmHyg	Lebensmittelhygiene
LMKV	Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung

LmUnt	Lebensmittelunternehmer
LtdHyg	Leidender Hygieniker bzw. Leitende Hygienikerin
LSO	Leitender Sanitätsoffizier
LT	Lehrgangsteilnehmer bzw. Lehrgangsteilnehmerin
Ltd	Leitende bzw. Leitender
Ltr	Leiterin bzw. Leiter
MEkBw	Maßnahmen zur Eigenkontrolle im Bereich der Bundeswehr
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
NKV	Nährwert-Kennzeichnungsverordnung
o. B.	ohne Beanstandung
OHG	Offizierheimgesellschaft
PK	Personenkennziffer
PLZ	Postleitzahl
ProdHaftG	Produkthaftungsgesetz
PVC	Polyvinylchlorid (Kunststoff)
RegSanEinr	Regionale Sanitätseinrichtung(en)
RFN	Raum- und Flächennormen
RKI	Robert-Koch-Institut
SanOffz	Sanitätsoffizier
SpASt	Speisenausgabestelle(n)
STANAG	Standardisierungsübereinkommen (der NATO-Vertragsstaaten)
TDv	Technische Dienstvorschrift(en)
TFK	Taktische Feldküche(n)
TierLMHV	Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung
TierLMÜV	Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung
TierNebG	Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz
TierNebV	Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung
TierGesG	Tiergesundheitsgesetz
TK	Tiefkühl (...)

TLMV	Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel
TrArzt	Truppenarzt bzw. Truppenärztin
TrKü	Truppenküche(n)
UAbt	Unterabteilung
ÜbwSt	Überwachungsstelle für Öffentlich-Rechtliche Aufgaben des Sanitätsdienstes der Bundeswehr (ÜbwStÖffRechtlAufgSanDstBw)
UHG	Unteroffizierheimgesellschaft
VAH	Verband für angewandte Hygiene
VD	Verbrauchsdatum
Vet	Veterinär bzw. Veterinärin (Tierarzt)
VIG	Verbraucher-Informationsgesetz
VMBI	Ministerialblatt des Bundesministeriums der Verteidigung
VO	Verordnung
VO (EG)	Verordnung der Europäischen Gemeinschaft
Vpfl	Verpflegung
VpflABw	Verpflegungsamt der Bundeswehr
VpflAP	Verpflegungsausgabepunkt(e)
VpflFw	Verpflegungsfeldwebel
VpflSdt	Verpflegungssoldat bzw. Verpflegungssoldatin
VpflTln	Verpflegungsteilnehmer
VpflUffz	Verpflegungs-Unteroffizier
ZDv	Zentrale Dienstvorschrift
ZInstSanBw	Zentrale(s) Institut(e) des Sanitätsdienstes der Bundeswehr
ZZuIV	Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

9.28 Bezugsjournal

Infrastruktur, Übersicht lebensmittelrechtlicher Vorschriften (Auswahl) und zu beachtender Normen.

Nachstehend sind die wesentlichen in dieser Zentralvorschrift berücksichtigten und allgemein zu beachtenden Rechtsvorschriften sowie die als Stand der Technik geltenden Normen aufgeführt. Zu beachten ist die jeweils gültige Fassung.

(Nr.) Bezugsdokumente	Titel
1. Abschichtungsschreiben BMVg FüSK II 6 vom 24. Februar 2014	Verlagerung der Zuständigkeit aus dem ministeriellen Verantwortungsbereich FüSK II 6, FüSK II 7 und FüSK III 5 auf das Kommando Sanitätsdienst der Bundeswehr
2. VO (EG) Nr. 852/2004	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene vom 29. April 2004
3. VO (EG) Nr. 853/2004	Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs vom 29. April 2004
4. VO (EG) Nr. 854/2004	Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs vom 29. April 2004
5. VO (EG) Nr. 882/2004	Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz vom 29. April 2004
6. VO (EG) Nr. 1935/2004	Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG
7. VO (EG) Nr. 37/2005	Verordnung (EG) Nr. 37/2005 der Kommission vom 12. Januar 2005 zur Überwachung der Temperaturen von tief gefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen
8. VO (EG) Nr. 2073/2005	Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel vom 15. November 2005
9. VO (EG) Nr. 2074/2005	Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 vom 5. Dezember 2005
10. DVO (EU) 2015/1375	Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 der Kommission mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen vom 10. August 2015

11. VO (EG) Nr. 1924/2006	Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel vom 20. Dezember 2006
12. VO (EU) Nr. 1308/2013	Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007
13. VO (EG) Nr. 589/2008	Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier
14. VO (EG) Nr. 1069/2009	Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte vom 21. Oktober 2009
15. VO (EU) Nr. 1169/2011	Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
16. VO (EG) Nr. 1333/2008	Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
17. LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) i. d.F.d.B. v. 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geändert durch Art. 1 der Verordnung v. 26. Januar 2016 (BGBl. I S. 108)
18. TierGesG	Gesetz zur Vorbeugung vor und Bekämpfung von Tierseuchen (Tiergesundheitsgesetz – TierGesG) v. 22. Mai 2013 (BGBl. I S. 1324, zuletzt geändert durch Art. 8 Abs. 12 des Gesetzes vom 3. Dezember 2015 (BGBl. I S. 2178))
19. ProdHaftG	Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte (Produkthaftungsgesetz -ProdHaftG) v. 15. Dezember 1989 (BGBl. I S. 2198), zuletzt geändert durch Art. 180 der Verordnung v. 31. August 2015 (BGBl. I S. 1474)
20. TierNebG	Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz (TierNebG) v. 25. Januar 2004 (BGBl. I S. 82), zuletzt geändert durch Art. 390 der Verordnung vom 31. August 2015 (BGBl. I S. 1474)
21. KrWG (BGBl. I S. 569)	Gesetz zur Förderung der Kreislaufwirtschaft und Sicherung der umweltverträglichen Bewirtschaftung von Abfällen (Kreislaufwirtschaftsgesetz - KrWG) v. 24. Februar 2012 (BGBl. I S. 212), zuletzt geändert durch Art. 4 des Gesetzes vom 4. April 2016
22. IfSG	Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) v. 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), zuletzt geändert durch Art. 6a des Gesetzes vom 10. Dezember 2015 (BGBl. I S. 2229)
23. LMHV	Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV) v. 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1817, zuletzt geändert durch Art. 1 der Verordnung vom 8. März 2016 (BGBl. I S. 444))

24. Tier-LMHV	Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) v. 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1828), zuletzt geändert durch Art. 2 der Verordnung vom 8. März 2016 (BGBl. I S. 444)
25. Tier-LMÜV	Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandeln und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung – Tier-LMÜV) v. 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1864), zuletzt geändert durch Art. 3 der Verordnung v. 8. März 2016 (BGBl. I S. 444)
26. ZoonoseV	Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern (ZoonoseV) v. 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1871), zuletzt geändert durch Art. 4 der Verordnung v. 11. Mai 2010 (BGBl. I S. 612)
27. VIG	Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz - VIG) i. d. F. d. B. v. 17. Oktober 2012 (BGBl. I S. 2166, 2725), zuletzt geändert durch Art. 2 Abs. 34 des Gesetzes v. 7. August 2013 (BGBl. I S. 3154)
28. NKV	Verordnung über nährwertbezogene Angaben bei Lebensmitteln und die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (Nährwert-Kennzeichnungsverordnung - NKV) vom 25. November 1994 (BGBl. I S. 3526), zuletzt geändert durch Art. 1 der Verordnung vom 1. Oktober 2009 (BGBl. I S. 3221)
29. FertigPackV	Verordnung über Fertigpackungen (Fertigpackungsverordnung (FertigPackV) i. d. F. d. B. v. 8. März 1994 (BGBl. I S. 451, 1307), zuletzt geändert durch Art. 2 Abs. 2 des Gesetzes v. 15. Februar 2016 (BGBl. I S. 198)
30. TLMV	Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) i. d. F. d. B. v. 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 258), zuletzt geändert durch Art. 3 der Verordnung v. 13. Dezember 2011 (BGBl. I S. 2720)
31. BedGgstV	Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV) i. d. F. d. B. v. 23. Dezember 1997 (BGBl. 1998 I S. 5), zuletzt geändert durch Art. 2 Abs. 1 des Gesetzes v. 15. Februar 2016 (BGBl. I S. 198)
32. TierNebV 2015 (BGBl. I S. 1474)	Verordnung zur Durchführung des Tierische Nebenprodukte – Beseitigungsgesetzes (Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung - TierNebV) v. 27. Juli 2006 (BGBl. I S. 1735), zuletzt geändert durch Art. 391 der Verordnung v. 31. August 2015 (BGBl. I S. 1474)

33. ZZuIV	Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZuIV) v. 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231), zuletzt geändert durch Art. 3 der Verordnung v. 21. Mai 2012 (BGBl. I S. 1201)
34. TrinkwV 2001	Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung – TrinkwV 2001) i. d. F. d. B. vom 10. März 2016 (BGBl. I S. 459)
35. ArbStättV	Verordnung über Arbeitsstätten (Arbeitsstättenverordnung – ArbStättV) v. 12. August 2004 (BGBl. I S. 2179), zuletzt geändert durch Art. 282 der Verordnung v. 31. August 2015 (BGBl. I S. 1474)
36. VorlLMIEV	Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung – VorlLMIEV) v. 28. November 2014 (BGBl. I S. 1994)
37. Min/TafelWV	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung – Min/TafelWV) v. 1. August 1984 (BGBl. I S. 1036), zuletzt geändert durch Art. 1 der Verordnung v. 22. Oktober 2014 (BGBl. I S. 1633)
38. ArbSchG	Gesetz über die Durchführung von Maßnahmen des Arbeitsschutzes zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Beschäftigten bei der Arbeit (Arbeitsschutzgesetz – ArbSchG) v. 7. August 1996 (BGBl. I S. 1246), zuletzt geändert durch Art. 427 der Verordnung v. 31. August 2015 (BGBl. I S. 1474)
39. DIN 10500	Lebensmittelhygiene – Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nicht-ständige Verkaufseinrichtungen für leichtverderbliche Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfung
40. DIN 10501	Teile 1-5: Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel
41. DIN 10503	Lebensmittelhygiene – Begriffe mit Beiblatt HACCP
42. DIN 10505	Lebensmittelhygiene – Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten – Anforderungen, Prüfung
43. DIN 10506	Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung
44. DIN 10508	Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel
45. DIN 10510	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung
46. DIN 10511	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Prüfung
47. DIN 10512	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Typprüfung

48. DIN 10514	Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung
49. DIN 10516	Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion
50. DIN 10519	Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel – Hygieneanforderungen
51. DIN 10523	Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich
52. DIN 10524	Lebensmittelhygiene – Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben
53. DIN 10526	Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung
54. DIN 10531	Lebensmittelhygiene – Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern – Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung
55. DIN SPEC 10534	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches maschinelles Spülen Hygieneanforderungen, Prüfung
56. DIN 6650	Getränkeschankanlagen (Teile 1, 5-9)
57. DIN EN 1672-2	Nahrungsmittelmaschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Teil 2: Hygieneanforderungen
58. DIN EN ISO 14159	Sicherheit von Maschinen – Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen
59. DIN 4040-100	Abscheideranlagen für Fette – Teil 100: Anforderungen an die Anwendung von Abscheideranlagen nach DIN EN 1825-1 und DIN EN 1825-2
60. DIN EN 1276	Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika – Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der bakteriziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen – Prüfverfahren und Anforderungen
61. DIN EN 1650	Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika – Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der fungiziden oder levuroziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen – Prüfverfahren und Anforderungen
62. DIN EN 1500	Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika – Quantitativer Oberflächen-Versuch nicht poröser Oberflächen zur Bestimmung der bakteriziden und/oder fungiziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen – Prüfverfahren und Anforderungen ohne mechanische Behandlung
63. DIN EN 1500	Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika – Hygienische Händedesinfektion – Prüfverfahren und Anforderungen
64. TRGS 401	Technische Regeln für Gefahrstoffe: Gefährdung durch Hautkontakt - Ermittlung, Beurteilung, Maßnahmen
65. DIN 10536	„Lebensmittelhygiene – Cook & Chill-Verfahren – Hygieneanforderungen“
66. A-200/5	Meldewesen der Bundeswehr

67. A1-1900/1-15	Die Verpflegung der Bundeswehr im Frieden
68. B2-1910/0-0-4 VS-NfD	Die Verpflegung der Bundeswehr in Krisen und im Krieg
69. A-2630/1	Das äußere Erscheinungsbild der Soldatinnen und Soldaten der Bundeswehr
70. B2-1920/0-0-6	Die Bewirtschaftung von Heimen und Heimräumen der Offiziere und Unteroffiziere durch Heimgesellschaften
71. A1-1800/0-6570	Die Liegenschaften der Bundeswehr
72. C1-1810/0-6001	Raum- und Flächennorm der Bundeswehr
73. D2-1920/0-0-2	Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums
74. STANAG 2136	REQUIREMENTS FOR WATER POTABILITY DURING FIELD OPERATIONS AND IN EMERGENCY SITUATIONS
75. STANAG 2556	FOOD SAFETY, DEFENSE, AND PRODUCTION IN SUPPORT OF NATO OPERATIONS
76. STANAG 2937	REQUIREMENTS OF INDIVIDUAL OPERATIONAL RATIONS FOR MILITARY USE
77. A-840/5	Durchführung des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches und der Qualitätskontrolle von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln (DLFGBBMVg)
78. A-840/4	Durchführung der amtlichen Überwachung in Bezug auf Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und leichtverderbliche Lebensmittel (DLmHygBMVg)
79. A-840/3	Durchführung des Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes
80. A1-844/0-4001	Vollzug des Infektionsschutzgesetzes in der Bundeswehr

9.29 Änderungsjournal

Version	Gültig ab	Geänderter Inhalt
1	10.12.2014	• Formale Überführung • Erstveröffentlichung
2	21.02.2017	• Inhaltliche Überarbeitung gesamt