

Arbeitsmaterial zu Abschnitt 3.1

Der interne Auditor: Kompetenz und Unabhängigkeit sind zwei Anforderungen

Das Auditteam für die Küche aufstellen: wer versteht, wer urteilt, und wer keines von beiden über die eigene Arbeit tut.

Leitfrage Wer auditiert Ihre Küche: jemand, der sie versteht, oder jemand, der frei ist zu sagen, was er findet? Und wenn die ehrliche Antwort nur eines von beiden ist: Was beweist Ihr internes Audit dann?

Dieses Blatt gibt den Werkzeugteil des Abschnitts in bearbeitbarer Form wieder: die Fragen in ihrer Reihenfolge, den Hinweis, was verlangt ist, von wem es verlangt ist und was nur Methode ist, und die Zahlen der Modellrechnung zum Ersetzen durch die eigenen. Die Begründung jedes Schritts steht im Buch. Das Blatt ersetzt weder die Norm noch eine Beratung im Einzelfall.

Das Werkzeug des Abschnitts

Tabelle 2 — Vier Rollen in einem Audit der Küche

Rolle	Trägt bei	Darf nicht
Auditorin	Qualitätsbeauftragte: Methode, Unabhängigkeit, Feststellungen, Bericht	fachlich urteilen, wo sie den Gegenstand nicht versteht
Sachkundiger	Küchenchef aus Vöcklabruck: Kenntnis der Küche, wohin sehen, was ein Wert bedeutet	Feststellungen treffen, den Bericht schreiben
Küchenchef	Leiter der geprüften Küche: Auskunft, Zugang, später die Korrektur	die eigene Küche auditieren
Teamleiterin	Leiterin Gastronomie und Bankett: Programm, Auswahl und Bewertung der Auditoren	ihren eigenen Bereich auditieren

Praktische Anwendung: das Auditteam für die Küche in sieben Schritten aufstellen

- 1. Den letzten Bericht lesen.** Steht darin eine Messung, ein Gerät, eine Beobachtung am Posten? Oder nur Unterlagen?
- 2. Die Kompetenz festlegen.** Eine Seite je Bereich: was der Auditor über Methode, System und Gegenstand wissen muss.
- 3. Die Unabhängigkeit prüfen.** Für jede Person: Fällt das Ergebnis auf sie, ihren Bereich oder ihren Vorgesetzten zurück?
- 4. Den Sachkundigen bestimmen.** Aus dem Fach, nicht aus dieser Küche: Schwesterhaus, Tausch mit einem anderen Haus, Ruhestand, Berufsschule.
- 5. Die Rollen aufschreiben.** Der Sachkundige zeigt und erklärt. Die Auditorin stellt fest und berichtet.
- 6. Die Auditorin in die Küche schicken.** Mitarbeit an den Posten, bevor sie auditiert. Den Plan zur Gefahrenbeherrschung Posten für Posten.
- 7. Die Auditoren bewerten.** Einmal im Jahr ein Audit begleiten und aufzeichnen, was die Begleitung ergeben hat.

Prüf-Checkliste

Frage	Ja	Nein	Nachweis / Bemerkung
Ist für jeden auditierten Bereich festgelegt, was der Auditor wissen muss?			
Hat unsere Auditorin der Küche je in einer Küche gearbeitet oder einen Sachkundigen an ihrer Seite?			
Prüft bei uns niemand die eigene Arbeit oder den eigenen Bereich?			
Enthält der letzte Bericht eigene Messungen der Auditorin?			
Hat das letzte interne Audit mehr gefunden als das letzte Audit von außen?			
Ist schriftlich geregelt, dass der Sachkundige keine Feststellungen trifft?			
Kommt der Sachkundige nicht von dem Berater, der unser System geschrieben hat?			
Gibt es eine Aufzeichnung darüber, wie wir unsere Auditoren bewertet haben?			

Häufige Fehler

Den Auditkurs für die Kompetenz halten. Er lehrt die Methode, nicht die Küche.

Ferne für Unabhängigkeit halten. Wer nichts versteht, ist nicht unabhängig, sondern blind.

Den Küchenchef seine Küche prüfen lassen. Er findet viel und schreibt wenig auf.

Den Berater als Sachkundigen holen. Er prüft, was er selbst gebaut hat.

Einen Bericht ohne Feststellung für eine gute Nachricht halten. Erst fragen, was gemessen wurde.

Die Auditoren nie prüfen. Dann prüft sie der Kunde.

Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

Posten	Betrag	Anmerkung	Eigener Wert
Mitarbeit der Auditorin in der Küche, acht Tage	64 Stunden	einmalig	
Sachkundiger aus dem Schwesterhaus, zwei Tage je Audit	16 Stunden	im Tausch, ohne Rechnung	
Schulung der Auditorin zur Lebensmittelsicherheit, drei Tage	€ 1.400	einmalig	
Begleitung und Bewertung der Auditoren	8 Stunden	jährlich	
Umsatz des Firmenkunden, der auf dem Spiel stand	€ 410.000	jährlich	

Was verlangt ist und was nur Methode ist

Tabelle 4 — Was verlangt ist, und was nur Methode ist

Verlangt (ISO 22000)	Was es im Hotel belegt	Nur Leitfaden oder Methode
Audits zu Konformität und Wirksamkeit (9.2.1)	ein Bericht, in dem steht, ob die Maßnahmen wirken	Checkliste mit Ja und Nein je Normabschnitt
Kompetente Auditoren (9.2.2 c)	eine Seite je Bereich: was der Auditor wissen muss	Kurszeugnis; Sachkundiger im Auditteam (ISO 19011)
Objektivität und Unparteilichkeit (9.2.2 c)	niemand prüft die eigene Arbeit oder den eigenen Bereich	externer Auditor; Unabhängigkeit, «wo durchführbar» (ISO 19011)
Kompetenz bestimmt, sichergestellt, belegt (7.2)	Aufzeichnung, wie das Haus seine Auditoren bewertet hat	Bewertungsverfahren nach ISO 19011
Ergebnisse an Team und Leitung (9.2.2 d)	der Bericht geht an die Direktion, nicht nur an den Küchenchef	Form und Gliederung des Berichts

Der Rahmen in Deutschland, Österreich und der Schweiz

Tabelle 5 — DACH-Anker: Überprüfung, Audit, Heißhalten

Ebene	Deutschland	Österreich	Schweiz
Pflicht	Art. 5 Abs. 2 Buchst. f der Verordnung (EG) Nr. 852/2004: regelmäßige Verfahren zur Verifizierung	ebenso; § 21 LMSVG: Einhaltung durch Eigenkontrollen überprüfen	LGV, Art. 74 und 79: regelmäßige Überprüfung der Selbstkontrolle
Audit	keine gesetzliche Pflicht zum internen Audit gefunden	ebenso	ebenso
Leitfaden	DIN EN ISO 19011:2026-09	dieselbe europäische Norm	dieselbe europäische Norm
Heißhalten	mindestens 60 °C an allen Stellen (BfR, 2024)	mindestens 65 °C; möglichst höchstens drei Stunden (Leitlinie Großküchen, 4.12.2025; Geltungsbereich siehe Text).	mindestens 65 °C, höchstens drei Stunden (Leitlinie GVG)

Stand der Tabelle: 3. Oktober 2026. Die laufende Fassung aller DACH-Anker des Bandes, mit der geltenden Angabe und der Quelle jeder Änderung, führt die Plattform in der Datei «Band6b_Rechtsanker_DACH_laufend».

Quelle: Francesco Dore, Das Steuer und die Lupe, Band 6b — ISO 22000: Der Beweis auf dem Teller, Abschnitt 3.1.

Edizioni Effedore 2026. © 2026 Francesco Dore. Zur Verwendung im eigenen Betrieb frei bearbeitbar.

buecher.effedore.com