

Arbeitsmaterial zu Abschnitt 3.4

Kompetenz und Bewusstsein prüfen: die Regel kennen und ihren Grund

Kompetenz und Bewusstsein auditieren: am Posten nach der Regel fragen und dann nach ihrem Grund.

Leitfrage Wenn Ihr Auditor einen Koch fragt, warum eine Regel gilt: Bekommt er die Gefahr genannt, vor der sie schützt, oder nur die Regel noch einmal? Und was tut dieser Koch an dem Tag, an dem die Regel nicht zur Speise passt?

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 — Drei Fragen am Posten und eine Bitte

Frage am Posten	Was sie zeigt	Antwort in Kufstein
Was tun Sie hier?	ob die Regel bekannt ist	richtig: für den Röster aufkochen
Warum so?	ob die Gefahr bekannt ist	falsch: damit der Röster nicht wässrig wird
Was tun Sie, wenn es nicht geht oder nicht passt?	ob die Regel auf Neues übertragen wird	die Frühstücksschale: Beeren roh
Zeigen Sie es mir.	ob getan wird, was gesagt wurde	Buffet und Aufzeichnung der Patisserie

Praktische Anwendung: Kompetenz und Bewusstsein in sieben Schritten auditieren

- 1. Die Liste mit der Küche vergleichen.** Wer arbeitet heute hier, und wer von ihnen steht auf der Schulungsliste?
- 2. Die Befragten nach dem Risiko wählen.** Die Neuen, die Aushilfen, den Früh- und den Nachtdienst, die Posten mit einer beherrschten Gefahr.
- 3. Drei Fragen stellen.** Was tun Sie hier? Warum so? Was tun Sie, wenn es nicht geht oder nicht passt?
- 4. Zeigen lassen.** Wo die Sprache nicht reicht, und überall sonst auch.
- 5. Die Antwort überprüfen.** Mit dem Blick auf die Speise und mit der Aufzeichnung.
- 6. Die Feststellung an das System richten.** An die Schulung, nicht an den Koch.
- 7. Die Regeln an den Wänden lesen.** Steht bei jeder der Grund? Hängt sie an einem Gericht?

Prüf-Checkliste

Frage	Ja	Nein	Nachweis / Bemerkung
Hat unser letztes Audit der Schulung mit Menschen am Posten gesprochen?			

Frage	Ja	Nein	Nachweis / Bemerkung
Wurden auch Saisonkräfte, Aushilfen und Leihpersonal befragt?			
Kann jeder Befragte die Gefahr hinter der Regel seines Postens nennen?			
Wird jeder neue Mitarbeiter vor dem ersten Dienst eingewiesen?			
Findet die Einweisung in einer Sprache statt, die der Mitarbeiter beherrscht?			
Enthält unser Test Fragen, die mit Warum beginnen?			
Prüft jemand einige Wochen nach der Schulung am Posten, ob sie gewirkt hat?			
Wird jede neue Speise gegen die bestehenden Regeln gelesen, bevor sie auf die Karte kommt?			

Häufige Fehler

Die Schulungsliste auditieren. Sie belegt die Teilnahme.

Den Küchenchef antworten lassen. Er weiß alles, und geprüft wird ein anderer.

Nach der ersten richtigen Antwort aufhören. Die zweite Frage heißt Warum.

Regeln an Gerichte hängen. Mit dem Gericht verschwindet die Regel.

Einmal im Jahr schulen, vor der Saison. Die Saisonkräfte kommen später.

Den Befund dem Koch anlasten. Beim nächsten Mal sagt er, was man hören will.

Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

Posten	Betrag	Anmerkung	Eigener Wert
Einweisung am Posten vor dem ersten Dienst, je neue Kraft	1,5 Stunden	bei zehn Eintritten: 15 Stunden im Jahr	
Regeln der Küche mit ihrem Grund neu schreiben	10 Stunden	einmalig	
Nachschau am Posten nach der Schulung	6 Stunden	jährlich	
Gespräche im Audit, acht Personen zu je 20 Minuten	rund 3 Stunden	jährlich	
Aufkochen und Kühlen der Beeren für das Frühstück	20 Minuten	täglich	

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
Bewusstsein für Politik, Ziele und den eigenen Beitrag (7.3 a bis c)	Mitarbeiter können sagen, wozu ihre Aufgabe dient	Aushang der Politik; Unterschrift
Bewusstsein für die Folgen (7.3 d)	der Koch nennt die Gefahr hinter der Regel	Test mit Fragen zum Ankreuzen
Kompetenz bestimmt und sichergestellt, auch bei Externen (7.2 a, b)	Einweisung vor dem ersten Dienst, auch für Aushilfen	jährliche Schulung für alle zugleich
Wirksamkeit der Maßnahmen bewertet (7.2 d)	Nachschau am Posten einige Wochen nach der Schulung	Testergebnis als einziger Beleg
Nachweis der Kompetenz aufbewahrt (7.2 e)	Aufzeichnung der Nachschau, nicht nur der Teilnahme	Gespräch und Beobachtung nach ISO 19011

Der Rahmen in Deutschland, Österreich und der Schweiz

Tabelle 5 — DACH-Anker: Schulung und Tiefkühlbeeren

Ebene	Deutschland	Österreich	Schweiz
Schulung	Anhang II Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004; § 4 LMHV: Fachkenntnisse	Anhang II Kapitel XII; Leitlinie für Personalschulung	HyV, Art. 22: überwacht und unterwiesen oder geschult
Häufigkeit	§ 4 LMHV nennt keine; § 43 IfSG: Belehrung alle zwei Jahre	im EU-Recht keine	in der HyV keine
Beeren	BfR: Erhitzen empfohlen, vor allem für empfindliche Gruppen	AGES: Hinweis auf das Risiko, auch an die Gastronomie	keine allgemeine Empfehlung gefunden; Warnung zu einem Produkt im Juli 2026

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 3.4. Edizioni Effedore 2026. © 2026 Francesco Dore. Zur Verwendung im eigenen Betrieb frei bearbeitbar. buecher.effedore.com