

Arbeitsmaterial zu Abschnitt 4.6

Stufe 2: die Küche im vollen Betrieb

Die zweite Stufe im vollen Betrieb: jeder Ort der Ausgabe, auch der Stand auf der Terrasse.

Leitfrage Wenn die Auditorin an Ihrem vollsten Samstag kommt und den Vormittag nicht im Besprechungsraum verbringt: Wohin geht sie in Ihrem Haus, und was findet sie dort, das in keinem Ihrer Ordner steht?

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 — Dasselbe System an zwei Orten desselben Hauses

Gegenstand	In den Ordnern	Am Stand auf der Terrasse
Kühlung	alle Kühlstellen überwacht, lückenlos	keine Kühlung; 19 °C und 21 °C
Kennzeichnung	Verfahren mit Tag und Uhrzeit	Etikett vom Vortag; keine Regel für die Zeit außerhalb der Kühlung
Allergene	Matrix für 140 Speisen der Karte	kein Schild, kein Hinweis, niemand kennt die Zutaten
Schulung	alle Mitarbeiter belegt	Aushilfe seit drei Wochen, nicht eingewiesen
Gefahrenanalyse	zwei Studien, sorgfältig	der Stand ist nicht erfasst
Hände	Handwaschbecken an jedem Posten	keine Möglichkeit, die Hände zu waschen

Praktische Anwendung: die zweite Stufe im vollen Betrieb in sieben Schritten

- 1. Den Termin annehmen.** Die Stelle wählt die Saison des Betriebs. Das Haus plant damit.
- 2. Die Liste der Orte schreiben.** Jeder Ort und jede Veranstaltung des Tages, mit Uhrzeit.
- 3. Die Mitarbeiter vorbereiten.** Vier Sätze in der Besprechung am Morgen, auch für Aushilfen.
- 4. Einen Begleiter bestimmen.** Er öffnet Türen und schweigt, wenn die Auditorin fragt.
- 5. Den Betrieb nicht verändern.** Keine Sonderschicht, keine geschlossenen Posten.
- 6. Bei einem Befund sofort handeln.** Speise entfernen, Tatsachen festhalten, nicht erklären.
- 7. Nach dem Audit die Ränder absuchen.** Welche Orte und Stunden hat das eigene System noch nie gesehen?

Prüf-Checkliste

Frage	Ja	Nein	Nachweis / Bemerkung
Liegt unser Audit in der Zeit des vollen Betriebs?			
Können wir alle Orte nennen, an denen wir heute Speisen ausgeben?			
Steht jeder dieser Orte in der Gefahrenanalyse und im Reinigungsplan?			
Gibt es für Speisen außerhalb der Kühlung eine Regel mit Uhrzeit?			
Ist die Allergeninformation an jedem dieser Orte vorhanden?			
Sind auch die Aushilfen eingewiesen, die seit weniger als einem Monat da sind?			
Wissen die Mitarbeiter, dass sie der Auditorin ehrlich antworten sollen?			
Sieht der Auditplan mindestens die halbe Zeit im Betrieb vor?			

Häufige Fehler

Den Besprechungsraum vorbereiten. Das Audit findet dort statt, wo gearbeitet wird.

Die ruhigste Woche wünschen. Dann sieht die Auditorin ein anderes Haus.

Die Ordner ergänzen statt die Menschen vorzubereiten. Gefragt werden die Menschen.

Kleine neue Angebote für keine Änderung halten. Ein Tisch auf der Terrasse ist ein Ort der Bewirtung.

Anstelle des Mitarbeiters antworten. Dann erfährt die Auditorin, was der Chef weiß.

Den Befund für erledigt halten, weil abgeräumt ist. Die Korrektur ersetzt die Antwort nicht.

Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

Posten	Betrag	Anmerkung	Eigener Wert
Kühlvitrine für den Stand, mit Thermometer	€ 1.900	einmalig	
Schilder mit Allergenen, Wasserkarister, Seifenspender	€ 160	einmalig	
Stand in die Gefahrenanalyse aufnehmen	4 Stunden	Küchenchef, einmalig	
Einweisung der Aushilfen am Stand	1 Stunde	je Aushilfe	
Umsatz des Standes an einem Wochenende	€ 1.100	an dem Wochenende des Audits entfallen	

Wer wozu verpflichtet ist

Tabelle 4 — Wer wozu verpflichtet ist

Gegenstand	Vom Haus verlangt (ISO 22000)	Von der Stelle verlangt (ISO 22003-1)	Regel des Rechts
Zeitpunkt	keine Vorgabe	Datum und Saison für den Betrieb wählen (9.1.3)	keine Vorgabe
Betrieb	PRP im ganzen Betrieb umgesetzt (8.2)	mindestens die Hälfte der Zeit operativ (Anhang B)	Hygiene auch an nicht ortsfesten Einrichtungen
Kühlung	Kühlung im Präventivprogramm oder im Plan (8.2, 8.5.4)	Wirksamkeit beurteilen (Anhang B)	keine Temperatur, die die Gesundheit gefährdet
Allergene	Angaben für die Gäste (7.4.2)	Kennzeichnung erkennen können (Anhang C)	Information auch bei loser Ware
Bereich	alles, was die Sicherheit beeinflusst (4.3)	prüfen, ob er zu den Tätigkeiten passt (Anhang B)	jeder Betrieb gemeldet

Der Rahmen in Deutschland, Österreich und der Schweiz

Tabelle 5 — DACH-Anker: Speisen im Freien

Ebene	Deutschland	Österreich	Schweiz
Grundsatz	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel IX: keine Temperatur, die die Gesundheit gefährdet	ebenso	HyV, Art. 24: die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden
Werte	DIN 10508 und Merkblätter der Behörden: Feinkost und belegte Brötchen höchstens 7 °C	Leitfäden der Länder: Milchprodukte und Salate höchstens 9 °C	HyV, Art. 44: geräucherter Fisch im Verkauf 5 °C
Allergene	LMIDV, § 4: Schild, Karte oder Aushang; mündlich nur mit Aufzeichnung und Hinweis	Verordnung von 2014, § 3: Hinweis und geschulte Personen	LIV, Art. 5 Abs. 1 Bst. d: gut sichtbarer schriftlicher Hinweis; Angaben schriftlich verfügbar oder von fachkundiger Person unmittelbar zu erteilen

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

buecher.effedore.com