

Arbeitsmaterial zu Abschnitt 4.7

Die oberste Leitung im Zertifizierungsaudit

Die Leitung im Audit: die Entscheidungen des Jahres, mit Mitteln und Termin.

Leitfrage Können Sie drei Entscheidungen des letzten Jahres nennen, die Sie selbst für die Lebensmittelsicherheit Ihres Hauses getroffen haben, und sagen, was jede gekostet hat? Und welche Entscheidung haben Sie in dieser Zeit verschoben?

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 — Ein fremder Betrieb in der eigenen Küche: was zu regeln ist

Gegenstand	Was die Vereinbarung festlegt
Wer	Name und Anschrift des Caterers; Nachweis, dass sein Betrieb bei der Behörde gemeldet ist
Räume und Geräte	welche Küche, welche Öfen, welche Spüle; Zustand bei Übergabe und Rückgabe
Kühlung	ein zugewiesener Platz, getrennt von der Ware des Hauses; wer die Temperatur abliest
Allergene	der Caterer liefert die Angaben schriftlich vor dem Fest; wer am Tisch Auskunft gibt
Reinigung	wer reinigt, bis wann, und wer es am Morgen abnimmt
Reste	verlassen das Haus in derselben Nacht
Eingreifen	das Haus darf die Arbeit unterbrechen, wenn die Sicherheit der Speisen gefährdet ist

Praktische Anwendung: die Leitung im Audit in sieben Schritten

- 1. Das Blatt der Entscheidungen führen.** Was beschlossen, abgelehnt und verschoben wurde, mit Grund und Kosten.
- 2. Die Managementbewertung mit Entscheidungen beenden.** Zu jedem Thema: entschieden, abgelehnt oder verschoben.
- 3. Vershobenes mit drei Angaben versehen.** Bewertetes Risiko, Zwischenlösung, Tag der neuen Entscheidung.
- 4. Die Liste der Geschäftsentscheidungen festlegen.** Bei welchen wird die Leiterin des Teams vorher gehört?
- 5. Fremde Betriebe im Haus regeln.** Vereinbarung mit dem Betrieb selbst, vor dem ersten Einsatz.
- 6. Drei Zahlen kennen.** Offene Feststellungen, Reklamationen, letzte amtliche Kontrolle.
- 7. Im Audit mit Tatsachen antworten.** Was entschieden wurde und was nicht.

Prüf-Checkliste

Frage	Ja	Nein	Nachweis / Bemerkung
Kann die Leitung drei eigene Entscheidungen des Jahres zur Lebensmittelsicherheit nennen?			
Endet die Managementbewertung mit Entscheidungen, Mitteln und Terminen?			
Gibt es zu jeder verschobenen Investition ein bewertetes Risiko und eine Zwischenlösung?			
Wird die Leiterin des Teams vor Geschäftsentscheidungen mit Folgen für die Küche gehört?			
Gibt es mit jedem fremden Betrieb, der im Haus Speisen zubereitet, eine Vereinbarung?			
Kennt das Haus diese Betriebe vor dem Tag der Veranstaltung?			
Stehen diese Tätigkeiten im Geltungsbereich und in der Gefahrenanalyse?			
Kennt die Leitung die drei Zahlen ihres Systems?			

Häufige Fehler

Die Politik aufsagen. Gefragt wird nach Entscheidungen.

Das System der Küche überlassen. Über Mittel entscheidet die Direktion.

«Zurückgestellt» schreiben und nichts weiter. Verschieben ist eine Entscheidung für das Risiko.

Angebote im Verkauf beschließen. Die Folgen trägt die Küche.

Mit der Familie abschließen und den Caterer nicht kennen. Zwei Betriebe, keine Regel.

Die Auditorin abwehren. Sie hat gefragt, wer entscheidet.

Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

Posten	Betrag	Anmerkung	Eigener Wert
Zweite Kühlzelle	€ 38.000	einmalig; drei Jahre verschoben	
Kühlcontainer zur Miete, je Wochenende mit Hochzeit	€ 420	rund 40 Wochenenden im Jahr	
Container über drei Jahre	€ 50.400	rechnerisch; mehr als die Zelle	
Vereinbarung mit den Caterern, Entwurf und Abstimmung	12 Stunden	einmalig	
Entgangene Saalmiete, zwei Hochzeiten	€ 9.000	im ersten Jahr der neuen Regel	

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
Leitung	sicherstellen: Politik, Mittel, Bewertung (5.1)	Engagement und Mittel beurteilen (Anhang C)	verantwortlich ist, wer die Kontrolle hat
Mittel	bestimmen und bereitstellen; Infrastruktur (7.1)	Wirksamkeit beurteilen (Anhang B)	Betriebsstätten instand halten
Bewertung	Entscheidungen und Maßnahmen als Ergebnis (9.3)	keine eigene Vorgabe	keine Vorgabe
Änderung	geplant vornehmen, Folgen bedenken (6.3)	Geltungsbereich prüfen (Anhang B)	wichtige Veränderungen melden
Fremde	Geltungsbereich (4.3)	der Bereich darf nichts ausschließen, was die Sicherheit beeinflussen kann (9.1.2)	jeder Unternehmer für seinen Betrieb

Der Rahmen in Deutschland, Österreich und der Schweiz

Tabelle 5 — DACH-Anker: wer in einer geteilten Küche wofür einsteht

Ebene	Deutschland	Österreich	Schweiz
Begriff	Verordnung (EG) Nr. 178/2002, Art. 3: verantwortlich im Unternehmen unter seiner Kontrolle	ebenso	verantwortliche Person; der Begriff wurde für diesen Band nicht nachgelesen
Pflicht	Art. 17 Abs. 1: für die Anforderungen sorgen und ihre Einhaltung überprüfen	ebenso	Selbstkontrolle nach dem LMG
Meldung	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Art. 6: jeder Unternehmer meldet seine Betriebe	§ 10 LMSVG	LGV, Art. 20
Leitfaden	zum fremden Caterer im Hotel keiner gefunden	keiner gefunden	keiner gefunden

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