



KURSHANDBUCH

Lebensmittelhygiene hohes Risiko

Schulung in Lebensmittelhygiene und -sicherheit gemäß Verordnung (EG)
852/2004 · 10 Stunden · 10 Lektionen

Social Chef Formación

Kurs mit qualifiziertem Tutor · Fragen per WhatsApp
hola@socialchefformacion.com · socialchefformacion.com

Online-Kurs; Prüfung und Zertifikat erhalten Sie auf der Website.

Inhalt des Kurses

- Lektion 1** Die Lebensmittelfachkraft und die Vorschriften
- Lektion 2** Gefahren und Kontamination von Lebensmitteln
- Lektion 3** Lebensmittelbedingte Erkrankungen
- Lektion 4** Persönliche Hygiene und Gewohnheiten
- Lektion 5** Wareneingang, Lagerung und Transport
- Lektion 6** Zubereitung, Garen und Aufbewahrung
- Lektion 7** Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung
- Lektion 8** Eigenkontrolle: das HACCP-System und die Rückverfolgbarkeit
- Lektion 9** Allergene und Verbraucherinformation
- Lektion 10** Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung

So nutzen Sie dieses Handbuch: Lesen Sie die Lektionen der Reihe nach; jede dauert 10 bis 15 Minuten. Am Ende jeder Lektion finden Sie einen Kerngedanken. Wenn Sie fertig sind, legen Sie die Prüfung auf der Website ab (10 Fragen, eine pro Lektion; bestanden mit 8 richtigen Antworten). Wenn Sie bestehen, können Sie Ihr Zertifikat + Ausweis anfordern.

LEKTION 1 VON 10

Die Lebensmittelfachkraft und die Vorschriften

Als **Lebensmittelfachkraft** (Person, die mit Lebensmitteln umgeht) gilt jede Person, die aufgrund ihrer beruflichen Tätigkeit bei der Zubereitung, Herstellung, Verarbeitung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, dem Verkauf, der Lieferung oder dem Service direkten Kontakt mit Lebensmitteln hat. Köche, Kellner, Regalauffüller, Lieferfahrer, Mensa-Betreuer oder das Personal einer Bäckerei gehören dazu.

Die geltenden Vorschriften

- **Verordnung (EG) 852/2004** über Lebensmittelhygiene: die europäische Grundnorm. Sie verpflichtet die Unternehmen, Verfahren nach dem HACCP-System anzuwenden und sicherzustellen, dass ihre Beschäftigten eine ihrer Tätigkeit angemessene Hygieneschulung erhalten.
- **Verordnung (EG) 178/2002**: allgemeine Grundsätze der Lebensmittelsicherheit und Pflicht zur Rückverfolgbarkeit.
- **Königliches Dekret 109/2010**: Es hob das frühere Königliche Dekret 202/2000 auf und damit den von der Verwaltung ausgestellten „Lebensmittelhygiene-Ausweis“. Seitdem gibt es keinen amtlichen Ausweis mehr: Die Verantwortung für die Schulung liegt beim Lebensmittelunternehmen.
- **Königliches Dekret 1021/2022**: Hygieneanforderungen im Lebensmitteleinzelhandel.
- **Verordnung (EU) 1169/2011 und Königliches Dekret 126/2015**: Verbraucherinformation und Allergene.
- **Gesetz 1/2025**: Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung.

Pflichten des Unternehmens

Einen Schulungsplan für das Personal erstellen und umsetzen, ein Eigenkontrollsystem (HACCP) einführen, Aufzeichnungen führen und die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel sicherstellen. Bei einer Lebensmittelkontrolle muss das Unternehmen nachweisen können, dass seine Beschäftigten in Lebensmittelhygiene geschult wurden: Dieses Zertifikat ist der schriftliche Nachweis, den das Unternehmen aufbewahrt.

Pflichten der Lebensmittelfachkraft

- Die Schulung absolvieren und das Gelernte im Alltag anwenden.
- Die Regeln der persönlichen Hygiene einhalten.
- Dem Vorgesetzten jede Krankheit melden, die über Lebensmittel übertragen werden kann (Erbrechen, Durchfall, Fieber, Hautinfektionen).
- Die Schulung auf Verlangen schriftlich nachweisen.

Kerngedanke: Die Schulung muss fortlaufend und der Tätigkeit angemessen sein. Auch wenn das Gesetz kein Ablaufdatum festlegt, wird empfohlen, sie alle 4 Jahre oder bei einem Tätigkeitswechsel zu erneuern.

LEKTION 2 VON 10

Gefahren und Kontamination von Lebensmitteln

Ein Lebensmittel ist **kontaminiert**, wenn es Stoffe oder Mikroorganismen enthält, die es verderben oder die Gesundheit des Verbrauchers gefährden können. Es kann kontaminiert sein, ohne dass sich Aussehen, Geruch oder Geschmack verändern.

Arten von Gefahren

- **Biologisch:** Bakterien (Salmonellen, Listerien, E. coli ...), Viren (Norovirus, Hepatitis A), Parasiten (Anisakis) und Schimmelpilze. Sie sind die häufigste Ursache von Lebensmittelvergiftungen.
- **Chemisch:** Rückstände von Reinigungsmitteln, Pestizide, Metalle, verdorbene Öle, nicht deklarierte Allergene.
- **Physikalisch:** Glas, Metall, Knochen, Gräten, Haare, Kunststoff, Verpackungsteile.

Wie es zur Kontamination kommt

- **Ursprünglich:** Das Lebensmittel ist bereits kontaminiert (Erde, Wasser, Tiere).
- **Kreuzkontamination:** Mikroorganismen gelangen von einem meist rohen Lebensmittel auf ein verzehrfertiges. Direkt (Kontakt zwischen Lebensmitteln oder Abtropfen im Kühlraum) oder indirekt (Hände, Schneidbretter, Messer, Tücher, Oberflächen).
- **Durch das Personal:** schmutzige Hände, Husten über Lebensmitteln, Wunden, Straßenkleidung.

Was Bakterien zum Vermehren brauchen

Nährstoffe, Feuchtigkeit, Zeit und vor allem **Temperatur**. Zwischen **5 °C und 65 °C** (der „Gefahrenzone“) vermehren sich Bakterien schnell; unter günstigen Bedingungen kann aus einem Bakterium in wenigen Stunden eine Million werden. Unter 5 °C wird das Wachstum gebremst; über 65 °C beginnen sie abzusterben.

Lebensmittel mit hohem Risiko

Fleisch und Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte, Eier und Eiersaucen, Milch und Milchprodukte, zubereitete Speisen, gekochter Reis und Nudeln, Sprossen und verzehrfertige Produkte. Bei ihnen müssen Zeit und Temperatur besonders streng kontrolliert werden.

Goldene Regel: Kaltes bleibt kalt, Heißes bleibt heiß. Lebensmittel dürfen nicht länger als unbedingt nötig in der Gefahrenzone bleiben.

LEKTION 3 VON 10

Lebensmittelbedingte Erkrankungen

Lebensmittelbedingte Erkrankungen entstehen durch den Verzehr kontaminierter Lebensmittel. Man unterscheidet **Infektionen** (der lebende Mikroorganismus gelangt in den Körper und vermehrt sich), **Intoxikationen** (krank macht das Toxin, das der Mikroorganismus im Lebensmittel gebildet hat, auch wenn es bereits gekocht wurde) und **Toxiinfektionen** (eine Mischung aus beidem).

Die häufigsten

- **Salmonellen:** Eier und Saucen mit rohem Ei, Geflügel, nicht durchgegartes Fleisch. Fieber, Durchfall und Erbrechen 6 bis 72 Stunden später.
- **Staphylococcus aureus:** lebt in Nase, Rachen, auf der Haut und in Wunden des Personals. Kontaminiert stark bearbeitete Lebensmittel (Cremes, Kartoffelsalate, belegte Brote). Sein Toxin ist hitzebeständig.
- **Listerien:** wachsen auch bei Kälte; Wurstwaren, Rohmilchkäse, Geräuchertes und gekühlte verzehrfertige Gerichte. Sehr gefährlich für Schwangere, ältere und immungeschwächte Menschen.
- **Escherichia coli:** nicht durchgegartes Hackfleisch, Rohmilch, schlecht gewaschenes Gemüse.
- **Campylobacter:** rohes Hähnchen und Kreuzkontamination in der Küche.
- **Clostridium botulinum:** schlecht sterilisierte hausgemachte Konserven; sein Toxin ist sehr gefährlich.
- **Bacillus cereus:** gekochter Reis oder Nudeln, die bei Raumtemperatur stehen gelassen wurden.
- **Anisakis:** Fischparasit. Vorbeugung durch vollständiges Garen oder Einfrieren vor dem rohen oder halbprohen Verzehr (marinierte Sardellen, Sushi, Ceviche).
- **Norovirus und Hepatitis A:** erkranktes Personal, kontaminiertes Wasser oder Muscheln.

Gefährdete Personen

Kinder, Schwangere, ältere Menschen und Personen mit geschwächter Abwehr erleiden schwerere Folgen. In Schulmensen, Pflegeheimen und Krankenhäusern muss die Kontrolle am strengsten sein.

Wenn die Lebensmittelfachkraft krank ist

Bei Erbrechen, Durchfall, Fieber, infizierten Wunden oder Hautverletzungen: **den Vorgesetzten informieren, keine Lebensmittel bearbeiten und zum Arzt gehen.** Niemals mit einem Medikament „durchhalten“ und weiter mit Lebensmitteln arbeiten.

LEKTION 4 VON 10

Persönliche Hygiene und Gewohnheiten

Die Lebensmittelfachkraft ist zugleich die wichtigste Barriere und die wichtigste Kontaminationsquelle. Ihre Gewohnheiten machen den Unterschied.

Händewaschen

Wann: bei Arbeitsbeginn und nach jeder Pause, nach dem Toilettengang, nach dem Berühren von rohen Lebensmitteln, Abfall, Geld, Handy oder Gesicht, nach Husten, Niesen oder Naseputzen, beim Wechsel der Tätigkeit und vor dem Berühren verzehrfertiger Lebensmittel.

Wie: mit warmem Wasser und Seife; Handflächen, Handrücken, Fingerzwischenräume, Nägel und Handgelenke 40–60 Sekunden lang reiben; abspülen und mit **Einwegpapier** oder einem Händetrockner abtrocknen, niemals mit einem Küchentuch oder an der Kleidung.

Kleidung und Erscheinungsbild

- Saubere, häufig gewechselte und möglichst helle Arbeitskleidung, die nur bei der Arbeit getragen wird; sie wird bei Ankunft angezogen und nicht auf der Straße benutzt.
- Haube oder Haarnetz, das alle Haare bedeckt; geschlossene, rutschfeste Schuhe.
- Keine Ringe, Armbänder, Uhren oder Ohrringe; kurze, saubere, unlackierte Nägel, keine künstlichen Nägel.
- Bart abgedeckt oder gestutzt; keine starken Parfums.

Wunden und Handschuhe

Jede Wunde an den Händen wird mit einem wasserdichten, gut sichtbaren (blauen) Pflaster und darüber einem Handschuh abgedeckt. Handschuhe **ersetzen das Händewaschen nicht**: Sie werden sauber verwendet, beim Tätigkeitswechsel gewechselt und danach entsorgt.

Verbotene Gewohnheiten beim Umgang mit Lebensmitteln

- Essen, Trinken, Rauchen oder Kaugummikauen im Arbeitsbereich.
- Über Lebensmitteln husten oder niesen; Nase, Mund oder Haare berühren.
- Mit den Fingern oder mehrmals mit demselben Löffel probieren.
- Das Handy im Zubereitungsbereich benutzen, ohne sich danach die Hände zu waschen.

Merke: Saubere Hände verhindern mehr Lebensmittelvergiftungen als jedes Desinfektionsmittel.

LEKTION 5 VON 10

Wareneingang, Lagerung und Transport

Wareneingang

Bei Erhalt einer Lieferung werden die **Temperatur** (Kühlware höchstens 5 °C, Tiefkühlware höchstens –18 °C), der **Zustand der Verpackungen** (keine Beulen, Aufblähungen oder Risse), die **Kennzeichnung** (Name, Charge, Daten, Allergene) und die Sauberkeit des Fahrzeugs geprüft. Was nicht in Ordnung ist, wird zurückgewiesen und notiert.

Daten

- **Verbrauchsdatum** („zu verbrauchen bis ...“): sehr leicht verderbliche Lebensmittel. Nach Ablauf ist das Lebensmittel möglicherweise nicht mehr sicher und **darf nicht verzehrt werden**.
- **Mindesthaltbarkeitsdatum** („mindestens haltbar bis ...“): gibt an, bis wann das Lebensmittel alle seine Eigenschaften behält. Nach Ablauf kann es bei guter Lagerung weiterhin sicher sein, auch wenn es an Geschmack oder Konsistenz verloren hat.

Lagerung

- **Trocken**: kühler, belüfteter und sauberer Ort; Produkte mindestens 10 cm über dem Boden und mit Abstand zur Wand; kein Kontakt mit Reinigungsmitteln.
- **Kühlung**: zwischen 0 und 5 °C, mit sichtbarem Thermometer. Rohes getrennt von Gegartem; im selben Kühlraum Gegartes oben und Rohes unten, alles abgedeckt und beschriftet.
- **Tiefkühlung**: –18 °C oder kälter. Kühlräume nicht überladen und nicht öfter als nötig öffnen.
- **FIFO-Rotation**: First in, first out. Neues nach hinten stellen.
- **Geöffnete Produkte**: Konserven in geeignete Behälter mit Deckel umfüllen, mit Öffnungsdatum beschriften und kühlen. Halbkonserven (Sardellen) müssen immer gekühlt werden.

Transport

Saubere und bei Bedarf gekühlte Fahrzeuge; Kühlkette einhalten; Lebensmittel nicht zusammen mit Nicht-Lebensmitteln oder Reinigungsmitteln transportieren; Lebensmittel vor Sonne und Staub schützen.

Aufzeichnung: Das tägliche Notieren der Kühlraumtemperaturen ist Teil der Eigenkontrolle und der Nachweis gegenüber der Lebensmittelaufsicht, dass die Kühlkette überwacht wird.

LEKTION 6 VON 10

Zubereitung, Garen und Aufbewahrung

Auftauen

Immer im Kühlschrank, in einem Behälter, der die Flüssigkeit auffängt, im unteren Bereich des Kühlraums; oder in der Mikrowelle, wenn sofort gegart wird. **Niemals bei Raumtemperatur oder in warmem Wasser.** Ein aufgetautes Lebensmittel wird nicht roh wieder eingefroren.

Garen

Hitze zerstört die meisten Mikroorganismen, wenn sie den Kern des Lebensmittels erreicht. Als Regel muss das Innere **mindestens 70 °C** erreichen; bei Geflügel und Hackfleisch werden 75 °C empfohlen. Ein Einstichthermometer ist das beste Werkzeug der Küche.

Warmhalten und Abkühlen

- Was heiß serviert wird, wird bei **65 °C oder mehr** gehalten (Wasserbad, Wärmetische).
- Was gekühlt aufbewahrt wird, wird **so schnell wie möglich** abgekühlt (Schnellkühler, flache Behälter, kaltes Wasserbad) und abgedeckt und mit Datum beschriftet gekühlt; niemals über Nacht bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
- **Nur einmal** aufwärmen und auf mindestens 70 °C; was nach dem Aufwärmen übrig bleibt, wird entsorgt.

Sonderfälle

- **Eier und Eiersaucen** (Mayonnaise, Aioli): In der Gastronomie werden sie mit pasteurisierten Eiprodukten oder bei 70 °C zubereitet; gekühlt aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.
- **Roher oder halbroher Fisch**: vorheriges Einfrieren zur Vorbeugung gegen Anisakis.
- **Frittieröl**: filtern, 180 °C nicht überschreiten und austauschen, wenn es dunkel, schaumig oder rauchend ist.
- **Wasser und Eis**: nur Trinkwasser; saubere Eismaschinen mit eigener Schaufel.
- **Gemüse und Obst**: unter fließendem Wasser waschen und, wenn es in Gemeinschaftsküchen roh verzehrt wird, mit einem zugelassenen Mittel desinfizieren.

Arbeitsreihenfolge: zuerst das Saubere und Verzehr fertige, dann das Rohe; niemals umgekehrt, ohne dazwischen zu reinigen und zu desinfizieren.

LEKTION 7 VON 10

Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung

Reinigen ist nicht Desinfizieren

Reinigen heißt, sichtbaren Schmutz (Reste, Fett, Staub) mit Wasser und Reinigungsmittel zu entfernen. **Desinfizieren** heißt, Mikroorganismen mit einem Desinfektionsmittel oder mit Hitze abzutöten. Desinfektion wirkt nicht auf einer schmutzigen Oberfläche: Zuerst reinigen, abspülen, dann unter Einhaltung der vom Produkt angegebenen Einwirkzeit desinfizieren und bei Bedarf erneut abspülen.

Der Reinigungs- und Desinfektionsplan

Jeder Betrieb muss schriftlich festhalten, **was** gereinigt wird, **wie**, **wann**, **womit** (Produkt und Dosierung) und **wer** es macht, sowie eine Aufzeichnung darüber, dass es erledigt wurde. Böden, Wände und Decken werden gereinigt, wenn keine Lebensmittel bearbeitet werden.

Produkte und Utensilien

- Für den Lebensmittelbereich zugelassene Produkte, getrennt aufbewahrt, gekennzeichnet und **in der Originalverpackung**; niemals in Wasserflaschen oder neben Lebensmitteln.
- Einwegtücher oder täglich gewaschene Tücher; Schwämme und Lappen häufig erneuern.
- Farbige Schneidbretter (rot rohes Fleisch, blau Fisch, grün Gemüse, gelb Geflügel, weiß Gegartes) und zwischen den Arbeitsschritten gereinigte Messer.
- Kühlräume, Abzugshauben, Filter und Abflüsse sind im Plan enthalten.

Abfälle

Abfalleimer mit Deckel und Pedal, mit Beutel, abseits der Zubereitungsbereiche und häufig geleert; Altöl wird an einen zugelassenen Entsorger abgegeben; Eimer täglich reinigen und desinfizieren.

Schädlinge

Insekten und Nagetiere übertragen Krankheiten. Der beste Schutz ist die **Vorbeugung**: Fliegengitter, geschlossene Türen, keine Risse oder Löcher, abgedeckte Lebensmittel, kontrollierter Abfall und Ordnung. Treten sie auf, wird ein **zugelassenes Schädlingsbekämpfungsunternehmen** gerufen; das Personal setzt in der Küche keine Insektizide auf eigene Faust ein.

Schnellcheck: Ist es aufgeschrieben, wird es eingehalten, wird es dokumentiert? Fehlt eines der drei, nützt der Plan bei einer Kontrolle nichts.

LEKTION 8 VON 10

Eigenkontrolle: das HACCP-System und die Rückverfolgbarkeit

Was ist HACCP

Die **Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkte** (HACCP) sind das Eigenkontrollsystem, das die Verordnung (EG) 853/2004 von allen Lebensmittelunternehmen verlangt. Es besteht darin, zu analysieren, welche Gefahren in jeder Arbeitsphase auftreten können, zu entscheiden, an welchen Punkten sie beherrscht werden können, und zu überwachen, dass sie beherrscht werden. In kleinen Betrieben kann es vereinfacht mithilfe von Leitlinien für gute Hygienepraxis angewendet werden.

Die Grundvoraussetzungen

Vor dem HACCP müssen die Grundlagen geklärt sein: Trinkwasser, Reinigungs- und Desinfektionsplan, Schädlingsbekämpfung, Personalschulung, Lieferantenkontrolle, Rückverfolgbarkeit, Instandhaltung von Räumen und Geräten sowie Abfallmanagement.

Die sieben Grundsätze

1. Die Gefahren in jeder Phase ermitteln.
2. Die **kritischen Kontrollpunkte** (CCP) bestimmen: Phasen, in denen eine Kontrolle unerlässlich ist, um eine Gefahr zu vermeiden oder zu beseitigen (z. B. die Gartemperatur oder die Kühlraumtemperatur).
3. Kritische Grenzwerte festlegen (z. B. „der Kern des Produkts erreicht 70 °C“).
4. Die CCP überwachen (messen, beobachten, aufzeichnen).
5. Korrekturmaßnahmen festlegen, wenn ein Grenzwert überschritten wird.
6. Überprüfen, dass das System funktioniert.
7. Alles dokumentieren: Temperatur-, Reinigungs-, Lieferanten-, Schulungs- und Vorfallaufzeichnungen.

Rückverfolgbarkeit

Die Fähigkeit, den Weg eines Lebensmittels **einen Schritt zurück** (woher es kommt) und **einen Schritt nach vorn** (an wen es verkauft wurde) zu verfolgen. Sie ermöglicht es, ein Produkt bei einem Problem schnell zurückzurufen. Dazu werden Lieferscheine und Etiketten mit der Chargennummer aufbewahrt und beim Vertrieb notiert, welcher Kunde beliefert wird.

Was die Lebensmittelaufsicht in der Praxis verlangt: Temperaturaufzeichnungen, Reinigungsplan und -aufzeichnungen, Lieferscheine und Lieferanten, Schulungsnachweise des Personals und gegebenenfalls Allergenkarten. Alles aktuell und griffbereit.

LEKTION 9 VON 10

Allergene und Verbraucherinformation

Allergie, Unverträglichkeit und Zöliakie

Eine **Allergie** ist eine Reaktion des Immunsystems; sie kann bei kleinsten Mengen auftreten und tödlich enden (Anaphylaxie). Eine **Unverträglichkeit** ist ein Verdauungsproblem (z. B. Laktose), lästig, aber nicht immunologisch. **Zöliakie** ist eine durch Gluten ausgelöste Autoimmunerkrankung, die den Darm schädigt.

Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene

Nach Anhang II der Verordnung (EU) 1169/2011: **glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch** (einschließlich Laktose), **Schalenfrüchte** (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pistazien ...), **Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtiere**.

Informationspflicht

Verpackte Lebensmittel müssen die Allergene in der Zutatenliste hervorheben. In Bars, Restaurants, Mensen, Bäckereien und Geschäften mit loser Ware (**Königliches Dekret 126/2015**) müssen die Informationen schriftlich auf der Speisekarte, einem Aushang oder in Karten verfügbar sein; mündlich dürfen sie nur gegeben werden, wenn der Gast sie auch schriftlich einsehen kann und darauf hingewiesen wird.

In der Küche

- Die genaue Zusammensetzung jedes Gerichts kennen und aktuelle Rezeptkarten führen.
- **Kreuzkontamination** vermeiden: saubere oder eigene Utensilien, Bretter und Oberflächen; Gerichte ohne das Allergen vorher oder getrennt zubereiten; nicht dasselbe Frittieröl verwenden; allergene Zutaten verschlossen und gekennzeichnet lagern.
- Das Allergen niemals aus einem fertigen Gericht „entfernen“: Spuren bleiben zurück.
- Im Zweifel dem Gast die Wahrheit sagen: Lieber das Gericht nicht servieren.

Wenn ein Gast eine Reaktion erleidet

Sofort den Notruf 112 wählen, die Person nicht allein lassen, fragen, ob sie einen Adrenalin-Autoinjektor hat, und bei der Anwendung helfen; das Gericht für die Analyse aufbewahren. Danach den Vorfall dokumentieren und den Ablauf überprüfen.

LEKTION 10 VON 10

Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung

Was das Gesetz 1/2025 sagt

Das **Gesetz 1/2025 zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung** verpflichtet die Unternehmen der Lebensmittelkette, einschließlich Hotellerie und Gastronomie, einen **Präventionsplan** gegen Verschwendung zu haben und eine **Prioritätenhierarchie** für nicht verkaufte oder nicht verzehrte Lebensmittel anzuwenden.

Die Prioritätenhierarchie

1. **Menschlicher Verzehr:** das Lebensmittel verwerten (verarbeiten, wiederverwenden) und andernfalls an soziale Einrichtungen spenden.
2. Verarbeitung zu anderen Produkten (Säfte, Marmeladen ...).
3. Tierfütterung und Futtermittelherstellung.
4. Industrielle Verwendung (Kompost, Biokraftstoffe).
5. Als letzte Möglichkeit: Entsorgung als Abfall.

Pflichten in Bars, Restaurants und Mensen

- Dem Gast ermöglichen, nicht Verzehrtes ohne Aufpreis und in geeigneten Behältern mitzunehmen (außer bei Buffets), und sichtbar darauf hinweisen.
- Den Präventionsplan vorhalten und, wenn möglich, mit Spendenorganisationen zusammenarbeiten.
- Das Personal in guten Praktiken zur Vermeidung von Verschwendung schulen.

Gute Praxis in der Küche

- Dem tatsächlichen Verbrauch entsprechend einkaufen und das Lager rotieren (FIFO).
- Daten kontrollieren und zuerst verbrauchen, was zuerst abläuft.
- Portionen anpassen und halbe Portionen anbieten.
- Abschnitte und Reste in neuen Zubereitungen verwerten, immer unter Beachtung der Lebensmittelsicherheit.
- Messen, wie viel weggeworfen wird und warum: Was nicht gemessen wird, wird nicht besser.

Lebensmittelsicherheit und Spenden

Spenden oder Verwerten darf niemals gegen die Regeln der vorherigen Lektionen verstoßen: Kühltette einhalten, Verbrauchsdaten beachten, kennzeichnen und dokumentieren. Ein gespendetes Lebensmittel muss so sicher sein wie ein verkaufte.

Damit endet der Kurs. Sie können jetzt die Prüfung ablegen: 10 Fragen, eine pro Lektion.
Wenn Sie nicht bestehen, können Sie sie beliebig oft wiederholen.