



KOSTENLOSER LEITFADEN • UK-LEBENSMITTELBETRIEBE

DAS 0-5-SYSTEM, ERKLÄRT VON MENSCHEN, DIE IN KÜCHEN ARBEITEN

Lebensmittel- hygiene-Ratings

Was ein Environmental Health Officer tatsächlich prüft, wie aus der Punktzahl ein Rating wird und ein 60-Punkte-Selbstaudit, das Sie durcharbeiten können, bevor es an der Tür klopft.

LEBENSMITTELHYGIENE-
RATING

0 1 2 3 4 5

LEBENSMITTELHYGIENE-
RATING

0 1 2 3 4 5

LEBENSMITTELHYGIENE-
RATING

0 1 2 3 4 5

goodfoodhygiene.co.uk

Zehn Kapitel • 60-Punkte-Checkliste • frei zum Kopieren und Weitergeben

Wie Lebensmittelhygiene-Ratings funktionieren

Das Food Hygiene Rating Scheme (FHRS), das Bewertungssystem für Lebensmittelhygiene, wird von der Food Standards Agency gemeinsam mit den Kommunalbehörden betrieben. Ein für Lebensmittelsicherheit zuständiger Kontrolleur Ihrer Kommune kontrolliert Ihren Betrieb, prüft, ob er das Lebensmittelhygienerecht einhält, und gibt Ihnen ein Rating von 0 bis 5. Das Rating wird online veröffentlicht, und Sie bekommen einen Aufkleber fürs Fenster zugeschickt.

DIE SKALA



Sehr gut **VERY GOOD**

Die Hygienestandards sind sehr gut.



Gut **GOOD**

Die Hygienestandards sind gut.



Im Allgemeinen zufriedenstellend **GENERALLY SATISFACTORY**

Die Hygienestandards sind im Allgemeinen zufriedenstellend.



Verbesserung erforderlich **IMPROVEMENT NECESSARY**

Einige Verbesserungen sind erforderlich.



Erhebliche Verbesserung erforderlich **MAJOR IMPROVEMENT NECESSARY**

Erhebliche Verbesserungen sind erforderlich.



Dringende Verbesserung erforderlich **URGENT IMPROVEMENT NECESSARY**

Dringende Verbesserungen sind erforderlich.

Eine Momentaufnahme, kein laufender Punktestand

Das Rating zeigt, was ein Kontrolleur am Tag seines Besuchs vorgefunden hat. Es ändert sich erst beim nächsten Besuch, egal wie gut die Küche in der Zwischenzeit gelaufen ist — deshalb zählen die Unterlagen am Kontrolltag so viel.

In Schottland ist es anders

Schottland nimmt nicht am FHRS teil. Dort gilt das Food Hygiene Information Scheme, das einem Betrieb entweder **Pass** (bestanden) oder **Improvement Required** (Verbesserung nötig) gibt — ein Rating von 0 bis 5 gibt es nicht. Was ein Kontrolleur prüft, ist weitgehend gleich, doch Schottland hat eigene Regeln dazu: 14 Tage Widerspruchsfrist und nur eine Nachkontrolle zwischen zwei Kontrollen, derzeit kostenlos.

Das Aushängen

In Wales und Nordirland ist das Aushängen des Aufklebers gesetzlich vorgeschrieben. In England ist es freiwillig — doch ein fehlender Aufkleber wird vielfach als niedriges Rating verstanden.

Was der Kontrolleur tatsächlich prüft

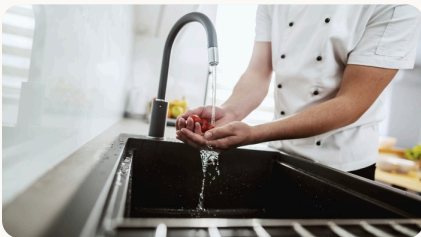
Bei jeder Kontrolle werden drei Dinge bewertet, jedes mit eigener Punktzahl. Die drei Punktzahlen werden addiert und bestimmen die Stufe — und dann kann die schlechteste Einzelpunktzahl das Rating unter diese Stufe drücken. Beide Regeln greifen, deshalb kostet ein schwacher Bereich mehr, als es aussieht.

1

HYGIENE

Umgang mit Lebensmitteln

Zubereitung, Garen, Wiedererhitzen, Abkühlen und Lagerung. Was der Kontrolleur Ihr Team tatsächlich tun sieht.



2

BAULICHES

Zustand der Räumlichkeiten

Sauberkeit, Aufteilung, Beleuchtung, Belüftung, Schädlingsbekämpfung und der bauliche Zustand des Gebäudes.



3

VERTRAUEN

Wie Sie Lebensmittelsicherheit managen

Ihre Systeme, Aufzeichnungen und Schulungen — und ob der Kontrolleur glaubt, dass die Standards auch nächsten Monat noch eingehalten werden.



Im dritten Bereich schneiden Betriebe schlecht ab, ohne es zu merken. Ein Kontrolleur kann eine saubere Küche sehen. Was er nicht sehen kann, wenn Sie es ihm nicht zeigen: ob sie gestern auch sauber war.

Betriebe, die kein Rating erhalten

- Betriebe mit geringem Risiko, die die meisten nicht für Lebensmittelbetriebe halten würden — etwa Zeitungsläden, Apotheken oder Besucherzentren, wenn all ihre Lebensmittel vorverpackt und ohne Kühlbedarf sind.
- Tageseltern sowie Betriebe, die Betreuungs- oder Pflegeleistungen in Privathaushalten erbringen.

Nachkontrolle, Neubewertung, Widerspruch

Ein Rating gilt nicht für immer. Wenn Sie behoben haben, was der Kontrolleur festgestellt hat, können Sie einen erneuten Besuch beantragen — und Sie haben Rechte, wenn Sie das Rating für falsch halten.

Nachkontrolle beantragen

Sobald Sie die Probleme behoben haben, können Sie bei der Kommune, die Sie kontrolliert hat, eine Kontrolle zur Neubewertung beantragen. Stellen Sie den Antrag schriftlich, nennen Sie Ihre Änderungen und legen Sie Nachweise vor. Der Kontrolleur kommt unangekündigt und prüft den gesamten Betrieb — das Rating kann also genauso sinken wie steigen.

Eine bezahlte Nachkontrolle kommt binnen drei Monaten nach dem Antrag — in Wales und Nordirland verlangen alle Kommunen eine Gebühr, in England manche. Eine kostenlose gibt es meist erst drei Monate nach der Kontrolle, und davon nur eine zwischen planmäßigen Kontrollen.

Widerspruch einlegen

Wenn Sie glauben, dass das Rating nicht den Standards zum Zeitpunkt der Kontrolle entspricht, können Sie bei der Kommunalbehörde Widerspruch einlegen. Legen Sie ihn schriftlich ein — in England, Wales und Nordirland innerhalb von 21 Tagen, nachdem Ihnen das Rating mitgeteilt wurde, in Schottland innerhalb von 14 Tagen.

Eine 5 wird veröffentlicht, sobald sie hochgeladen ist. Eine 0 bis 4 wird nach der Kontrolle drei bis fünf Wochen zurückgehalten, damit Zeit für einen Widerspruch bleibt.

Recht auf Stellungnahme

Sie können eine kurze Stellungnahme einreichen, die neben Ihrem Rating veröffentlicht wird — etwa mit dem Hinweis, dass ein Problem inzwischen behoben ist. Sie ändert das Rating nicht, wird aber zusammen damit veröffentlicht.

Kostenlos, und es lohnt sich, wenn es Hintergründe gibt, die Kunden interessieren würden.



Was es für eine 5 wirklich braucht

Eine 5 ist keine Belohnung für eine aufgeräumte Küche. Sie ist das, was passiert, wenn alle drei bewerteten Bereiche gleichzeitig stark sind und Sie das belegen können.

1

Sichere Abläufe, eingehalten

Lagerung, Zubereitung, Garen, Abkühlen und Wiedererhitzen — in jedem Service auf dieselbe Weise, von allen.

2

Schriftliche Nachweise

Aufzeichnungen, die zeigen, dass die Kontrollmaßnahmen wirklich durchgeführt wurden — datiert und von der Person unterschrieben, die sie erledigt hat.

3

Geschultes Personal

Alle sind so geschult, wie es ihre Aufgabe erfordert, können erklären, was sie tun und warum — mit einem datierten Schulungsnachweis für jeden.

4

Räumlichkeiten in gutem Zustand

Sauber, gut instand gehalten, schädlingsfrei und so aufgeteilt, dass rohe und verzehrfertige Lebensmittel nie zusammenkommen.

5

Gebrauchstaugliche Geräte

Funktionsfähig, sauber, kalibriert, wo es darauf ankommt, mit fester Wartungsroutine statt einer Reparaturhistorie.

6

Ein Managementsystem, das Bestand hat

Ein schriftliches Lebensmittelsicherheits-Managementsystem auf Basis von HACCP (bei den meisten kleinen Betrieben Safer Food, Better Business), laufend aktuell gehalten statt einmal ausgefüllt.



Was Sie vom Kontrolleur erwarten können

Auch Kontrolleure haben Pflichten. Wenn Sie diese kennen, ist der Besuch weniger unangenehm, und Sie können eine gesetzliche Anforderung von einem Vorschlag unterscheiden.

- ☐ Der Kontrolleur sollte sich vor Beginn vorstellen und ausweisen.
- ☐ Er sollte sich durchgehend professionell und höflich verhalten.
- ☐ Er sollte erklären, was er feststellt, und konstruktive Hinweise zur Behebung geben.
- ☐ Er sollte klarstellen, welche Punkte **gesetzliche Anforderungen** und welche **empfohlene gute Praxis** sind. Sie haben das Recht zu fragen, was was ist.
- ☐ Alles, was er von Ihnen verlangt, sollte schriftlich und mit Begründung bestätigt werden.
- ☐ Wird ein Rechtsverstoß genannt, sollte er Ihnen sagen, unter welches Gesetz dieser fällt.
- ☐ Sie sollten eine angemessene Frist zur Umsetzung erhalten — außer bei unmittelbarer Gefahr für die öffentliche Gesundheit; dann kann er sofort handeln.
- ☐ Er sollte Ihnen sagen, wie Sie gegen eine Entscheidung Widerspruch einlegen oder sich beschweren können.



Die Gesetze, nach denen sie arbeiten

Die Durchsetzung der Lebensmittelsicherheit im Vereinigten Königreich stützt sich auf den **Food Safety Act 1990** — in Nordirland die **Food Safety (Northern Ireland) Order 1991** —, die **Food Safety and Hygiene (England) Regulations 2013** und ihre Entsprechungen in Wales, Schottland und Nordirland sowie die übernommene **Regulation (EC) 852/2004** über Lebensmittelhygiene. Kontrolleure vergeben Punkte je Bereich nach dem **Food Law Code of Practice**; der **FHRS Brand Standard** der FSA macht daraus ein Rating. In England und Wales kann jeder Betrieb direkt oder über einen Branchenverband dem Programm **Primary Authority** beitreten und erhält von einer einzigen Kommune Beratung, die andere Kommunen beachten müssen.

Kontrolleure vergeben keine Punkte für gute Arbeit, sondern für Mängel, in jedem der drei Bereiche — also sind **wenige Punkte ein gutes Ergebnis. Die Punkte werden dann einem Rating von 0 bis 5 zugeordnet.**

Bevor der Kontrolleur kommt

Was am häufigsten fehlt, wenn ein Kontrolleur hereinkommt. Nichts davon dauert lange; alles davon ist auf der Stelle schwer vorzulegen.

- | | |
|---|---|
| ☐ Ihr Lebensmittelsicherheits-Managementsystem, ausgefüllt und bis heute abgezeichnet. | ☐ Lieferantenliste und Lieferaufzeichnungen, auch zu allem, was Sie abgelehnt haben. |
| ☐ Ihre Allergeninformationen, fertig und passend zur Speisekarte — und ein Etikett mit Zutaten und hervorgehobenen Allergenen auf allem, was Sie vor der Bestellung verpacken. | ☐ Handwaschplätze ausgestattet: warmes Wasser, Seife und etwas zum Abtrocknen. |
| ☐ Nachweis der Registrierung bei der Kommunalbehörde — vorgeschrieben mindestens 28 Tage vor Geschäftsbeginn. | ☐ Ein eigenes Spülbecken für die Lebensmittelzubereitung, getrennt vom Händewaschen. |
| ☐ Schulungsnachweise für jeden Mitarbeiter, auch für alle, die diesen Monat angefangen haben. | ☐ Erste-Hilfe-Kasten bestückt, auch mit blauen, detektierbaren Pflastern. |
| ☐ Ein funktionierendes, kalibriertes Einstichthermometer — und der Kalibrierungsnachweis. | ☐ Brandschutzausrüstung vorhanden und nicht abgelaufen — fließt nicht in Ihr Hygiene-Rating ein, aber ein Kontrolleur spricht es an, wenn etwas offensichtlich nicht stimmt. |
| ☐ Temperaturaufzeichnungen für Kühlschränke, Gefriergeräte und Warmhalten. | ☐ Aufzeichnungen über Erkrankungen im Personal — wer was gemeldet hat und wann die Person wieder mit Lebensmitteln gearbeitet hat. |
| ☐ Reinigungspläne, die zeigen, was wie oft und von wem gemacht wird. | |
| ☐ Nachweise zur Schädlingsbekämpfung, auch Besuchsberichte von Dienstleistern. | |



Abläufe für Lebensmittelsicherheit und Hygiene

Der Umgang mit Lebensmitteln — der erste der drei bewerteten Bereiche.

		JA	NEIN	HANDLUNGSBEDARF
1	Melden Mitarbeiter Erkrankungen und arbeiten erst nach 48 Stunden ohne Durchfall oder Erbrechen wieder mit Lebensmitteln?			
2	Werden Reinigungsmittel sicher und getrennt von Lebensmitteln gelagert?			
3	Werden Geräte regelmäßig gewartet und gereinigt?			
4	Trägt das Personal geeignete, saubere Schutzkleidung?			
5	Hält sich das Personal an sichere Praktiken im Umgang mit Lebensmitteln?			
6	Stammen alle Lebensmittel von freigegebenen, erfassten Lieferanten?			
7	Werden Lebensmittelabfälle getrennt und korrekt entsorgt?			
8	Wird Tiefkühlware im Kühlschrank in einem abgedeckten Behälter aufgetaut?			
9	Werden gegarte Speisen innerhalb von 90 Minuten abgekühlt und kühl gestellt?			
10	Werden Speisen bei mindestens 63 °C warmgehalten, in vorgeheizten Geräten?			
11	Werden Speisen auf eine sichere Kerntemperatur gegart — 75 °C für 30 Sekunden oder eine gleichwertige Kombination?			
12	Lagert Kühlware bei 8 °C oder kälter und Tiefkühlware bei –18 °C oder kälter?			
13	Sind zubereitete Speisen und geöffnete Zutaten mit Datum gekennzeichnet, und wird täglich auf Abgelaufenes geprüft?			
14	Sind alle Lebensmittel abgedeckt, verpackt oder in geschlossenen Behältern gelagert?			
15	Sind allergene Zutaten verschlossen, klar gekennzeichnet und mit eigenen Geräten oder in eigenem Bereich zubereitet?			
16	Werden farbcodierte Utensilien richtig genutzt, um Kreuzkontamination zu verhindern?			
17	Werden getrennte, klar gekennzeichnete Geräte für rohe und für verzehrfertige Lebensmittel genutzt?			
18	Werden gegarte und verzehrfertige Lebensmittel bei Lagerung und Zubereitung von rohen getrennt?			
19	Sind Handwaschplätze zugänglich, ausgestattet und werden sie tatsächlich benutzt?			
20	Erfüllt das Personal die Standards der persönlichen Hygiene — saubere Kleidung, zurückgebundene Haare, kein Schmuck oder Nagellack?			

Bauliche Anforderungen

Die Räumlichkeiten selbst — der zweite bewertete Bereich.

		JA	NEIN	HANDLUNGSBEDARF
21	Sind Notfallabläufe und Fluchtwege klar festgelegt und nicht verstellt?			
22	Gibt es einen festgelegten, sauberen Pausenbereich für das Personal?			
23	Sind die Spülmöglichkeiten für Geschirr und Utensilien für die Menge ausreichend?			
24	Sind Fenster und Türen richtig eingebaut und gegen Schädlinge abgedichtet?			
25	Sind Decken intakt und instand gehalten, um Kontamination zu verhindern?			
26	Ist der Boden rutschfest, intakt und leicht zu reinigen?			
27	Wird der Zugang zum Betrieb kontrolliert, um unbefugten Zutritt zu verhindern?			
28	Sind die Einrichtungen für Abfallentsorgung und -lagerung ausreichend?			
29	Sind die Sanitäreinrichtungen für das Personal ausreichend und gut gepflegt?			
30	Werden die Räumlichkeiten baulich in gutem Zustand gehalten?			
31	Ist das Gebäude gegen Schädlinge gesichert?			
32	Sind Lagerbereiche sauber, trocken und für den Warenbestand ausreichend?			
33	Sind Geräte so aufgestellt, dass Kreuzkontamination verhindert wird?			
34	Sind die Entwässerungssysteme ausreichend und funktionsfähig?			
35	Gibt es eine ausreichende Versorgung mit warmem und kaltem Trinkwasser?			
36	Reicht die Beleuchtung für Reinigung und Kontrolle aus?			
37	Reicht die Belüftung aus, um Kondenswasser und Schimmel zu vermeiden?			
38	Sind Oberflächen und Beläge glatt, porenfrei und leicht zu reinigen?			
39	Trennt die Küchenaufteilung Arbeitsabläufe mit rohen und verzehrfertigen Lebensmitteln?			
40	Gibt es getrennte Bereiche für die Zubereitung roher und gegarter Lebensmittel?			

Vertrauen in das Management

Ihre Systeme und Aufzeichnungen — der dritte bewertete Bereich und der, der am häufigsten am schlechtesten abschneidet.

		JA	NEIN	HANDLUNGSBEDARF
41	Gibt es ein dokumentiertes Lebensmittelsicherheits-Managementsystem auf Basis von HACCP?			
42	Ist es auf diesen Betrieb zugeschnitten und keine leere Vorlage?			
43	Wurde es in den letzten zwölf Monaten oder nach jeder Änderung überprüft?			
44	Sind die täglichen Öffnungs- und Schließkontrollen erledigt und abgezeichnet?			
45	Sind die Temperaturaufzeichnungen vollständig und Lücken begründet?			
46	Ist bei fehlgeschlagenen Prüfungen die Korrekturmaßnahme dazu vermerkt?			
47	Werden Reinigungspläne von der Person abgezeichnet, die die Arbeit gemacht hat?			
48	Gibt es einen Nachweis über die Kalibrierung des Einstichthermometers?			
49	Werden Lieferanten- und Lieferaufzeichnungen geführt, auch zu abgelehnten Lieferungen?			
50	Sind Allergeninformationen dokumentiert, aktuell, jeder Servicekraft zugänglich und auf dem Etikett von allem, was vor der Bestellung verpackt wird?			
51	Liegen Schulungsnachweise für jeden Mitarbeiter vor?			
52	Ist jeder so geschult, wie es seine Aufgabe erfordert?			
53	Gibt es Nachweise über Auffrischungsschulungen, nicht nur über die Einarbeitung?			
54	Werden Schädlingsprotokolle und Berichte des Dienstleisters vor Ort aufbewahrt?			
55	Werden Entsorgungsnachweise (waste transfer notes) aufbewahrt?			
56	Werden Kundenbeschwerden zur Lebensmittelsicherheit samt den ergriffenen Maßnahmen erfasst?			
57	Kann eine benannte Person das System erklären, wenn die Leitung nicht da ist?			
58	Reichen die Aufzeichnungen weit genug zurück, um ein Muster zu zeigen, nicht nur diese Woche?			
59	Wären die Aufzeichnungen für jemanden verständlich, der noch nie hier war?			
60	Könnten Sie all das innerhalb von zehn Minuten nach Aufforderung vorlegen?			

Wie aus Punkten ein Rating wird

Kontrolleure vergeben für jeden der drei Bereiche eigene Punkte. Punkte gibt es für das, was **falsch** ist, daher ist eine niedrige Punktzahl ein gutes Ergebnis. Die drei Werte werden addiert, und dann gilt eine zweite Regel: Kein einzelner Bereich darf eine Obergrenze überschreiten, sonst sinkt das Rating unabhängig von der Summe.

DIE STUFEN

GESAMTPUNKTE	UND KEIN BEREICH ÜBER	RATING	
0–15	Keine Punktzahl über 5	5	Sehr gut
20	Keine Punktzahl über 10	4	Gut
25–30	Keine Punktzahl über 10	3	Im Allgemeinen zufriedenstellend
35–40	Keine Punktzahl über 15	2	Verbesserung erforderlich
45–50	Keine Punktzahl über 20	1	Erhebliche Verbesserung erforderlich
Über 50	—	0	Dringende Verbesserung erforderlich

RECHENBEISPIELE

5, 5, 20 SUMME 30 · HÖCHSTWERT 20

1

Die Summe spräche für eine 3, aber ein Bereich hat 20 Punkte und liegt damit über der Obergrenze von 10 für diese Stufe — also fällt das Rating auf 1.

0, 5, 10 SUMME 15 · HÖCHSTWERT 10

4

Eine Summe von 15 liegt in der obersten Stufe, aber die Obergrenze für eine 5 ist 5. Der höchste Einzelwert ist 10, also landet das Rating bei 4.

5, 5, 5 SUMME 15 · HÖCHSTWERT 5

5

Ausgewogen und nichts über der Obergrenze. So sieht eine 5 aus.

Deshalb kostet Sie ein schwacher Bereich mehr als viele verstreute kleine Probleme. Ein Betrieb mit 5, 5, 20 hat in zwei von drei Bereichen gut abgeschnitten und landet trotzdem bei einer 1.

Papierkram in Ordnung bringen, dann beweisen.

Dieser Leitfaden macht Räumlichkeiten und Aufzeichnungen inspektionsbereit. Der Rest heißt, einem Kontrolleur zu zeigen, dass es gestern genauso war — und das ist ein Dokumentationsproblem, kein Reinigungsproblem.

Das Team schulen

Kurse nach CPD-Standard mit datiertem, überprüfbarem Zertifikat für jeden Mitarbeiter — ein klarer Schulungsnachweis zum Vorzeigen beim Kontrolleur im Bereich „Vertrauen in das Management“.

Aufzeichnungen führen

Die GFH-App ersetzt das Papiertagebuch: tägliche Kontrollen, Kühlschranktemperaturen, Reinigung und Allergene, abgezeichnet und datiert, sobald sie anfallen.



goodfoodhygiene.co.uk

Dies ist eine Übersetzung. Weicht darin etwas von der englischen Ausgabe dieses Leitfadens ab, gilt die englische Ausgabe.

This is a translation. If anything in it differs from the English edition of this guide, the English edition is the one that applies.

Good Food Hygiene setzt Leitlinien der Food Standards Agency um; es wird von der FSA weder befürwortet noch genehmigt oder zertifiziert. Dieser Leitfaden fasst das Food Hygiene Rating Scheme nach dem Stand zum Veröffentlichungsdatum zusammen und dient der allgemeinen Information. Er ist keine Rechtsberatung und ersetzt weder den Food Law Code of Practice noch die Hinweise Ihrer eigenen Kommunalbehörde, die weiterhin maßgeblich dafür ist, wie Ihr Betrieb bewertet wird.