

<http://www.gastro-smiley.eu/din-normen/din-normen-eu-verordnungen-f%C3%BCr-den-lebensmittelbereich/>



Hygiene Ampel

Gastronomie & Hygiene: Neuer Sachverstand ist gefragt

TV-Hygienechecker Ulrich Jander wurde zum offiziellen Sachverständigen ernannt – Neues Siegel für Sauberkeit in der Gastronomie

In Sachen Sauberkeit und Hygiene gibt es keine Kompromisse. Reinlichkeit wird von Gästen ebenso kritisch bewertet wie guter Geschmack und einwandfreie F&B-Rohwaren (F&B = Food & Beverages, Lebensmittel und Getränke). Der aus dem TV bekannte „Hygienechecker“ Ulrich Jander vergibt nun ein neues Siegel für Sauberkeit in der Gastronomie. Mit dem „[Gastro-Smile](#)y“ signalisieren die geprüften Gastbetriebe gegenüber ihren Gästen, dass sie regelmäßig und fundiert in Sachen Hygiene gecheckt werden. Der [Rüsselsheimer Unternehmer Ulrich Jander](#) wurde unterdessen zum offiziellen Sachverständigen für Gastro-Hygiene ernannt.

Ulrich Jander wurde nun auch zum Sachverständigen für Gastro-Hygiene ernannt – sein „Gastro-Smile“ wird in ganz Deutschland in der Gastronomie verwendet

Es ist bereits der dritte Sachverständigen-Titel, den der 53-Jährige vom Bundesverband Deutscher Sachverständiger und Fachgutachter verliehen wurde. Seit 20 Jahren berät der Inhaber des Arbeitsmedizinischen und Sicherheitstechnischen Dienst (ASD) Rüsselsheim Hotel-, Restaurant- und Cateringbetriebe. Für Jander ist die Anerkennung zum Sachverständigen eine weitere Auszeichnung und ein Zeichen seiner Qualitätsarbeit. Denn seit 2005 ist auch das Rüsselsheimer Unternehmen ASD nach ISO zertifiziert und muss sich harten Prüfungen unterziehen.

„Wir erhalten damit in der Einführung des Gastro-Smile eine wichtige Unterstützung“, so Jander. „Das Hygiene-Siegel wurde bereits in einigen Bundesländern eingeführt und folgt damit dem bundesweiten Trend nach Sauberkeits-Checks in der Gastronomie.“ Mit dem „Gastro-Smile“ erlangen die prämierten Gastronomen einen wichtigen Wettbewerbsvorteil, so Jander. Ulrich Jander ist als Experte für Sicherheit, Brandschutz, Ergonomie am Arbeitsplatz sowie Hygiene international bekannt. Durch zahlreiche Gastbeiträge in Fachmedien und Auftritten in mehr als 20 Fernsehreportagen für RTL, Kabel1, Pro7 und anderen Sendern ist Jander omnipräsent. Beim jüngsten TV-Dreh testete Jander mit dem bekannten RTL-Reporter Ralf Benkö drei Tage für die Sendung „Wir retten Ihren Urlaub“ hygienische Einrichtungen in öffentlichen Einrichtungen.

In den TV-Sendungen sind auch immer wieder unhaltbare Hygienezustände in sog. Ekelküchen zu sehen. „Dagegen brauchen sich Betriebe, die mit dem Gastro-Smile ausgezeichnet wurden, nicht zu verstecken“, so Jander. Denn eine Überprüfung dauert rund sechs Stunden. Dabei werden 140 Hauptkriterien und zahlreiche Einzelfragen in Küche, Lagerung und Gästerräume überprüft – auch mit moderner Technik, die Bakterien und andere Verunreinigungen aufspüren.

DIN-Norm EU Verordnungen für den Lebensmittelbereich

[DIN 6650-4](#) ,

Getränkeschankanlagen - Teil 4: Hygieneanforderungen an Bau- und Anlagenteile

[DIN 6650-6](#) ,

Getränkeschankanlagen - Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion

[DIN 6650-6 Berichtigung 1](#) ,

Getränkeschankanlagen - Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion, Berichtigungen zu DIN 6650-6:2006-04

[DIN 6650-7](#)

Getränkeschankanlagen - Teil 7: Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen

[DIN 10500](#) ,

Lebensmittelhygiene - Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung

[DIN 10501-1](#) ,

Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis; Hygieneanforderungen, Prüfung

[DIN 10501-2](#) ,

Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 2: Verkaufskühlmöbel für gekühlte Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung

[DIN 10501-3](#) ,

Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 3: Verkaufsbehälter für Lebensmittel, die bei Umgebungstemperatur feilgeboten werden - Hygieneanforderungen, Prüfung

[DIN 10501-4](#) ,

Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 4: Verkaufswärmemöbel für heiß gehaltene Lebensmittel; Hygieneanforderungen, Prüfung

[DIN 10501-5](#) ,

Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 5: Verkaufskühlmöbel zum Anbieten von Salaten und Salatsoßen in Selbstbedienung; Hygieneanforderungen, Prüfung

[DIN 10502-1](#) ,

Lebensmittelhygiene - Transportbehälter für flüssige, granulatförmige und pulverförmige Lebensmittel - Teil 1: Werkstoffe und konstruktive Merkmale

[DIN 10502-2](#) ,

Lebensmittelhygiene - Transportbehälter für flüssige, granulatförmige und pulverförmige Lebensmittel - Teil 2: Beurteilung der Eignung

[DIN 10502-3](#) ,

Lebensmittelhygiene - Transportbehälter für flüssige, granulatförmige und pulverförmige Lebensmittel - Teil 3: Kennzeichnung

[DIN 10502-4](#) ,

Lebensmittelhygiene - Transportbehälter für flüssige, granulatförmige und pulverförmige Lebensmittel - Teil 4: Nachweis des Einsatzes

[DIN 10502-5](#) ,
Lebensmittelhygiene - Transportbehälter für flüssige, granulatförmige und pulverförmige
Lebensmittel - Teil 5: Identifikation

[DIN 10502-6](#) ,
Lebensmittelhygiene - Transportbehälter für flüssige, granulatförmige und pulverförmige
Lebensmittel - Teil 6: Reinigung und Desinfektion

[DIN 10503](#) ,
Lebensmittelhygiene - Begriffe

[DIN 10503 Beiblatt 1](#) ,
Lebensmittelhygiene - Flussdiagramme zur Verwendung im HACCP-Konzept - Symbole, Art
der Darstellung

[DIN 10505](#) ,
Lebensmittelhygiene - Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten -
Anforderungen, Prüfung

[DIN 10506](#) ,
Lebensmittelhygiene - Außer-Haus-Verpflegung - Betriebsstätten

[DIN 10507](#) ,
Lebensmittelhygiene - Sahneaufschlagmaschinen, Mischpatronentyp -
Hygieneanforderungen, Prüfung

[DIN 10510](#) ,
Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-
Transportgeschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung

[DIN 10511](#) ,
Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen - Hygienische
Anforderungen, Prüfung

[DIN 10512](#) ,
Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen -
Hygienische Anforderungen, Typprüfung

[DIN 10514](#) ,
Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung

[DIN 10516](#) ,
Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion

[DIN 10518](#) ,
Lebensmittelhygiene - Herstellung und unmittelbare Abgabe von Speiseeis an den
Verbraucher - Hygieneanforderungen, Prüfung

[DIN 10519](#) ,
Lebensmittelhygiene - Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel -
Hygieneanforderungen

[DIN 10521](#) ,
Lebensmittelhygiene - Leitungsunabhängige Haushaltswasserfilter - Haushaltswasserfilter
auf der Basis von Kationenaustauschern und Aktivkohle

[DIN 10522](#) ,
Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung

[DIN 10523](#) ,
Lebensmittelhygiene - Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich

[DIN 10524](#) ,
Lebensmittelhygiene - Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben

[DIN 10526 \[ACHTUNG: DOKUMENT ZURÜCKGEZOGEN\]](#) ,
Lebensmittelhygiene - Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung

[DIN 10527](#) ,
Lebensmittelhygiene - Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten - Hygieneanforderungen

[DIN 10528](#) ,
Lebensmittelhygiene - Anleitung für die Auswahl von Werkstoffen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Allgemeine Grundsätze

[DIN ISO 20966](#) ,
Automatische Melksysteme - Anforderungen und Prüfung (ISO 20966:2007)

Verordnung

[EGV 178/02](#) ,
Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

[EGV 202/08](#) ,
Verordnung (EG) Nr. 202/2008 der Kommission vom 4. März 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich Anzahl und Bezeichnung der Wissenschaftlichen Gremien der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit

[EGV 219/09](#) ,
Verordnung (EG) Nr. 219/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. März 2009 zur Anpassung einiger Rechtsakte, für die das Verfahren des Artikels 251 des Vertrags gilt, an den Beschluss 1999/468/EG des Rates in Bezug auf das Regelungsverfahren mit Kontrolle - Anpassung an das Regelungsverfahren mit Kontrolle - Zweiter Teil

[EGV 852/04](#) ,
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

[EGV 852/04Ber](#) ,
Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

[EGV 852/04Ber 2009](#) ,
Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

Verordnung
[EGV 1019/08](#) ,
Verordnung (EG) Nr. 1019/2008 der Kommission vom 17. Oktober 2008 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene

[EGV 1642/03](#) ,

Verordnung (EG) Nr. 1642/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Juli 2003 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

[EGV 2074/05](#) ,

Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004

[LMHV](#) ,

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV)