



# Leitlinie zur **Lebensmittelsicherheit** im Schienenpersonenverkehr

---

Verfahrenspraxis für gute Hygiene

# Impressum

Die vorliegende Leitlinie wurde durch die Deutsche Bahn AG erarbeitet.

Weiterhin waren an der Erstellung und dem Anerkennungsverfahren der ersten Revision beteiligt:

- Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz als Koordinierungsstelle für alle Bundesländer
- Regierungspräsidium Darmstadt, Abteilung Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Task-Force Lebensmittelsicherheit
- Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit
- Ordnungsamt Frankfurt am Main, Abteilung Veterinärwesen
- Lebensmittelverband Deutschland e.V. (LMV)

Die Leitlinie wurde unter Koordination des Bundeslandes Bayern gemäß den Verfahren des Artikels 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 national geprüft, von den Bundesländern anerkannt und von der Bundesregierung der Europäischen Kommission mitgeteilt.

Die Verbreitung und die Anwendung von Leitlinien für eine gute Hygienepaxis und für die Anwendung der HACCP-Grundsätze werden vom EU-Gesetzgeber gefördert. Eine Berücksichtigung der Leitlinien durch den Lebensmittelunternehmer findet auf freiwilliger Basis statt.

## Herausgeber

DB Fernverkehr AG  
Europa-Allee 78-84  
60486 Frankfurt am Main  
[www.deutschebahn.com](http://www.deutschebahn.com)

Kontakt: [DB.Lebensmittelsicherheit.PV@deutschebahn.com](mailto:DB.Lebensmittelsicherheit.PV@deutschebahn.com)

4. Ausgabe: 01/2025

Änderungen vorbehalten  
Einzelangaben ohne Gewähr

## Vorwort

Betreiber gastronomischer Einrichtungen des Schienenpersonenverkehrs stehen vor der großen Herausforderung, die gesetzlichen und normativen Vorhaben an die Lebensmittelsicherheit im logistisch höchst anspruchsvollen Bahnbetrieb umzusetzen. Diese Leitlinie gibt eine Hilfestellung bei der praxisnahen Umsetzung der EU-Vorschriften zur Lebensmittelhygiene und bei der Einführung eines HACCP-Konzepts, einschließlich Vorschlägen zur benötigten Dokumentation. Sie enthält alle für gastronomische Angebote des Schienenpersonenverkehrs wichtigen und wesentlichen Hygieneanforderungen der seit dem 1. Januar 2006 unmittelbar in allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Union geltenden Europäischen Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene.

### Mit der Leitlinie werden folgende Ziele verfolgt:

- Die Betreiber von Bordrestaurants und mobilen Services im Schienenpersonenverkehr kennen die Grundanforderungen für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln. Diese beziehen sich sowohl auf bauliche Gegebenheiten als auch auf die erforderlichen Prozessbedingungen.
- Die Leitlinie bietet eine Grundlage für interne Prüfungen des Umgangs mit Lebensmitteln, die Identifikation von Schwachstellen und darauf aufbauend die Einführung von Verbesserungsmaßnahmen.
- Es werden branchentypische, hygienerrelevante Prozesse dargestellt.
- Lenkungspunkte sind in den Prozessen beispielhaft identifiziert und können mit den vorgeschlagenen Überwachungsmaßnahmen kontrolliert werden.
- Bei nicht aufgeführten Prozessen bietet diese Leitlinie dem Unternehmen eine Grundlage, wie ein Managementsystem gemäß HACCP-Konzept eingeführt und umgesetzt werden kann.
- Dokumentationsbeispiele liefern eine Grundlage für eine angemessene Dokumentation, die gegebenenfalls durch eigene Unterlagen zu ergänzen ist.
- Die Schulung von Mitarbeitenden kann sich an den Grundsätzen der Leitlinie orientieren.

Diese Leitlinie wurde mit allen zuständigen obersten Behörden und Ministerien der Bundesländer – insbesondere mit den Lebensmittelkontrollbehörden – abgestimmt. Bei Kontrollen kann die Leitlinie demzufolge als Maßstab für eine sachgerechte Umsetzung der geltenden Vorschriften herangezogen werden.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Impressum</b>	<b>2</b>
<b>Vorwort</b>	<b>3</b>
<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>4</b>
<b>Einführung</b>	<b>7</b>
<b>Definitionen</b>	<b>8</b>
<b>Abkürzungsverzeichnis</b>	<b>12</b>
<b>I Rechtlicher Hintergrund</b>	<b>13</b>
<b>II Lebensmittelzubereitung in Bordküchen</b>	<b>15</b>
<b>1 Konzeption von Bordküchen</b>	<b>16</b>
1.1 Bauliche Ausführung von Bordküchen	18
1.2 Waschbecken	20
1.3 Sanitäre Anlagen und Einrichtungen für das Servicepersonal	20
1.4 Einrichtungsgegenstände, Maschinen und Geräte	21
1.5 Trinkwasserversorgung und Abwasser	21
1.6 Lebensmittelabfälle	22
<b>2 Umgang mit Lebensmitteln in der Bordküche</b>	<b>23</b>
2.1 Anlieferung und Lagerung von Lebensmitteln	23
2.2 Anforderungen an Umhüllungen und Verpackungen von Lebensmitteln	24
2.3 Vorgaben für kühlpflichtige Lebensmittel	25
2.4 Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln	27
2.5 Kennzeichnung und Verbraucherinformation	27
2.6 Anforderungen an Getränkeschankanlagen	28
2.6.1 Allgemeine Anforderungen an Getränkeschankanlagen	28
2.6.2 Lagerung	28
2.6.3 Schanktisch und Zapfstelle	28
2.6.4 Spüleinrichtungen	29
2.6.5 Reinigung und Desinfektion der Getränkeschankanlage	29
<b>3 Reinigung und Desinfektion</b>	<b>31</b>
<b>4 Schädlingsbekämpfung</b>	<b>33</b>
<b>5 Anforderungen an die Mitarbeitenden</b>	<b>34</b>
5.1 Persönliche Hygiene – Allgemeine Anforderungen	34
5.2 Händehygiene	34
5.3 Arbeitskleidung	35



5.4 Verhalten am Arbeitsplatz	36
<b>6 Schulung von Mitarbeitenden</b>	<b>37</b>
6.1 Grundsätze bei der Schulung von Mitarbeitenden	37
6.2 Inhalte und Häufigkeit der Schulung von Mitarbeitenden	37
6.3 Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz	38
6.4 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote	40
6.5 Meldepflichten der Mitarbeitenden	40
<b>III Verkauf von Lebensmitteln im mobilen Service</b>	<b>41</b>
<b>1 Mobile Verkaufsgeräte</b>	<b>42</b>
1.1 Allgemeine Anforderungen an Verkaufsgeräte	42
1.2 Reinigung und Desinfektion der Verkaufsgeräte	42
1.3 Abfallentsorgung	42
<b>2 Umgang mit Lebensmitteln beim mobilen Service</b>	<b>43</b>
<b>3 Persönliche Hygiene beim mobilen Service</b>	<b>43</b>
<b>4 Schulung der Mitarbeitenden</b>	<b>43</b>
<b>IV Umsetzung HACCP-Konzept</b>	<b>44</b>
<b>1 Allgemeines</b>	<b>44</b>
<b>2 Grundvoraussetzungen für Lebensmittelhygiene</b>	<b>45</b>
<b>3 Ermittlung von Gefahren</b>	<b>45</b>
<b>4 Bestimmung der Lenkungspunkte</b>	<b>47</b>
<b>5 Festlegung und Durchführung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen</b>	<b>47</b>
<b>6 Verifizierungsverfahren (Aktualisierung, Überprüfung)</b>	<b>48</b>
<b>7 Dokumentation</b>	<b>48</b>
<b>Anhang – Dokumentationsmuster</b>	<b>49</b>
<b>1 Reinigungsplan</b>	<b>49</b>
1.1 Vorlage Reinigungsplan Bordküche	49
1.2 Vorlage Reinigungsplan mobiles Verkaufsgerät	50
<b>2 Dokumentation der Kühl- und Tiefkühltemperaturen</b>	<b>51</b>
2.1 Kühleinrichtungen	51
2.2 Tiefkühleinrichtungen	52
<b>3 Rückführungsschein</b>	<b>53</b>

<b>4 Übergabe-Check</b>	<b>54</b>
<b>5 Belehrungsnachweis für Mitarbeitende</b>	<b>55</b>
<b>6 Dokumentation und Eigenkontrolle</b>	<b>56</b>
<b>Quellenverzeichnis</b>	<b>58</b>
<b>Abbildungsverzeichnis</b>	<b>60</b>

## Einführung

Der Einsatz von Speisewagen im Schienenpersonenverkehr hat eine lange Tradition. Bereits gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurden die ersten Küchen in Züge eingebaut. Der Service, kalte und warme Speisen während der Fahrt zu sich nehmen zu können, erfreut sich damals wie heute einer großen Beliebtheit. Das Speisenangebot erstreckt sich heute von kleinen Snacks bis hin zu kompletten Menüs.

Darüber hinaus haben sich neue Servicekonzepte entwickelt mit dem Ziel, die Gäste auch auf Zügen ohne verfügbare Bordküche oder direkt am Platz einen gastronomischen Service anzubieten. So wird neben dem Verkauf im Speisewagen ein verstärkter Service am Sitzplatz der Reisenden angeboten. Dieser umfasst zum Beispiel den Eisverkauf im Sommer oder die Bestellung vom Platz über die digitale Speisekarte.

Dem Betreiber von Speisewagen stellen sich dabei besondere Herausforderungen für eine gute Hygienepraxis. Die begrenzten räumlichen Möglichkeiten in den Bordküchen und die ständigen Belastungen im Zugverkehr stellen hohe Anforderungen an Material, Lebensmittel und Personal. Um den besonderen Anforderungen gerecht zu werden und den Zugreisenden schmackhafte und sichere Lebensmittel anbieten zu können, hat sich das Speisenangebot in den letzten Jahren mit dem Stand der Technik verändert. Ein hoher Verarbeitungsgrad zeichnet das heutige Speisenkonzept aus. Ebenfalls unverzichtbar sind die Einführung und die Umsetzung eines passenden und funktionierenden Hygiene- und HACCP-Konzepts.

## Definitionen

<b>Anbruchdatum:</b>	Zeitpunkt des Anbruchs von Mehrportionspackungen von Lebensmitteln (Angabe von Datum und Uhrzeit). Relevant, um anhand der Aufbewahrungsfristen zu erkennen, bis zu welchem Zeitpunkt das Lebensmittel verwendet werden darf. Die Dauer einer möglichen Nutzung ist die Nutzungsdauer.
<b>Bordküche:</b>	Auch „Galley“ genannt. Einrichtungen zur Speisenzubereitung im Schienenpersonenverkehr bzw. Küchenbereiche der Speisewagen.
<b>Gefahr:</b>	Ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in einem Lebensmittel oder Futtermittel oder ein Zustand eines Lebensmittels oder Futtermittels, der eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann. <sup>1</sup>
<b>Kontamination:</b>	Das Vorhandensein oder das Hereinbringen einer Gefahr. <sup>2</sup>
<b>Lebensmittelbedarfsgegenstände:</b>	Materialien und Gegenstände im Sinne des Artikels 1, Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. [...] <sup>3</sup>
<b>Lebensmittel:</b>	Alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Zu „Lebensmitteln“ zählen auch Getränke, Kaugummi sowie alle Stoffe – einschließlich Wasser – die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung, Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden. [...] <sup>4</sup>
<b>Lebensmittelhygiene:</b>	Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein

---

<sup>1</sup> VO (EG) Nr. 178/2002, Artikel 3 Nr. 14

<sup>2</sup> VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 2 Abs. 1 lit. f)

<sup>3</sup> VO (EG) Nr. 1935/2004, Art. 1 Abs. 2

<sup>4</sup> VO (EG) Nr. 178/2002, Art. 2



Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist.<sup>5</sup>

**Maßnahmen zur Sicherstellung der Lebensmittelhygiene umfassen unter anderem<sup>6</sup>:**

a) Produkthygiene:

- 1) Auswahl der Rohstoffe;
- 2) Einhaltung geeigneter Lagerbedingungen, z. B. Temperatur-Zeit-Relationen;
- 3) Vermeidung und Verhinderung von nachteiliger Beeinflussung;

b) Produktionshygiene:

- 1) geeignete Prozessabläufe, z. B. Temperatur-Zeit-Relationen;
- 2) geeignete Räume;
- 3) geeignete Ausrüstung;

c) Personalhygiene:

- 1) saubere Arbeitskleidung;
- 2) Maßnahmen, wie z. B. Händehygiene;
- 3) Schulung und Unterweisung

d) HACCP-Konzept.

**Lebensmittelsicherheit:** Sicherstellung, dass ein Lebensmittel die Gesundheit des Verbrauchers nicht beeinträchtigt, wenn es der bestimmungsgemäßen Verwendung entsprechend zubereitet und/oder verzehrt wird.<sup>7</sup>

**Lebensmittelunternehmen:** Alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.<sup>8</sup>

**Lebensmittelunternehmer:** Die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem

---

<sup>5</sup> VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 2 Abs. 1 lit. a)

<sup>6</sup> DIN 10503:2022-03; 3.1.10

<sup>7</sup> DIN 10503:2022-03; 3.3.1

<sup>8</sup> VO (EG) Nr. 178/2002, Artikel 3 Nr. 2

ihrer Kontrolle unter- stehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.<sup>9</sup>

**Leicht verderbliches Lebensmittel:**

Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann.<sup>10</sup>

**Mindesthaltbarkeitsdatum:**

Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält.<sup>11</sup>

**Mobiles Verkaufsgerät:**

Alle Geräte, die im mobilen Service genutzt werden, um den Gästen ein Produkt direkt am eigenen Platz zu verkaufen.

**Beispiele für mobile Verkaufsgeräte sind:**

- Verkaufswagen zum Verkauf von vorverpackten Sandwiches, Snacks, warmen und kalten Getränken
- Körbe zum Verkauf von Brezeln
- Kühlboxen zum Verkauf von abgepacktem Eis
- Tablett zum Verkauf von Heißgetränken und Snacks

**Schienenpersonenverkehr:**

Der Begriff „Schienenpersonenverkehr“ umfasst sämtliche Schienenfahrzeuge, die zur gewerbsmäßigen Beförderung von Fahrgästen eingesetzt werden. Hierzu zählen zum Beispiel Regionalzüge mit einem Angebot aus Snacks und Getränken, Fernzüge mit eigenem Speisewagen und großem Speisenangebot, sowie Schlaf- und Liegewagen.

**Servicekonzept:**

Ein Servicekonzept beschreibt im Schienenpersonenverkehr, wie die Gäste mit Lebensmitteln versorgt werden. In der Regel unterscheidet man zwischen einem Service im Speisewagen und dem mobilen Service, bei dem die Gäste direkt am eigenen Platz gepflegt werden. Servicekonzepte müssen anhand einer Gefahren- und Risikoanalyse untersucht werden.

**Speisenkonzept:**

Ein Speisenkonzept beschreibt im Schienenpersonenverkehr die Auswahl der Lebensmittel, die zum Verkauf angeboten werden.

---

<sup>9</sup> VO (EG) Nr. 178/2002, Artikel 3 Nr. 3

<sup>10</sup> LMHV § 2 Abs. 1 Nr. 2

<sup>11</sup> VO (EU) Nr. 1169/2011, Art. 2 Abs. 2 lit. r)

- Umhüllung:** Das Platzieren eines Lebensmittels in eine Hülle oder ein Behältnis, die das Lebensmittel unmittelbar umgeben, sowie diese Hülle oder dieses Behältnis selbst. <sup>12</sup>
- Verarbeitung:** Eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren. <sup>13</sup>
- Verarbeitungsgrad:** Verarbeitungsstufe eines Lebensmittels. Lebensmittel mit einem hohen Verarbeitungsgrad werden mit einem relativ geringen Mehraufwand verzehrfertig.
- Verbrauchsdatum:** Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatums durch das Verbrauchsdatum ersetzt. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicher im Sinne von Artikel 14 Absätze 2-5 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002. <sup>14</sup>
- Verlaufspröbe:** Laboranalyse der mikrobiologischen und/oder sensorischen Veränderungen eines Lebensmittels über einen bestimmten Zeit- und Temperaturverlauf. Verlaufspröben werden z. B. mit dem Ziel erstellt, festzustellen, wie lange ein Lebensmittel nach der Entnahme aus der Kühlkette noch verwendet werden kann, ohne eine Gefahr für den Verbraucher darzustellen.
- Verpackung:** Das Platzieren eines oder mehrerer umhüllter Lebensmittel in ein zweites Behältnis sowie dieses Behältnis selbst. <sup>15</sup>
- Vorverpackte Lebensmittel:** Jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher (...) abgegeben werden soll und die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht (...), so dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt. <sup>16</sup>

---

<sup>12</sup> VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 2 Abs. 1 lit. j)

<sup>13</sup> VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 2 Abs. 1 lit. m)

<sup>14</sup> VO (EU) Nr. 1169/2011, Artikel 24 Abs. 1

<sup>15</sup> VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 2 Abs. 1 lit. k)

<sup>16</sup> VO (EU) Nr. 1169/2011, Art. 2 Abs. 2 lit. e)

## Abkürzungsverzeichnis

<b>FEFO:</b>	First Expired First Out
<b>HACCP:</b>	<b>Hazard:</b> Gefahren (Gefahr für die Gesundheit) <b>Analysis:</b> Analyse (Untersuchung der Gefährdung) <b>Critical:</b> kritischer (entscheidend für die Beherrschung) <b>Control:</b> Kontroll- oder Lenkungs- (Überwachung der Bedingungen) <b>Point:</b> Punkt (im Lebensmittelprozess)
<b>IfSG:</b>	Infektionsschutzgesetz
<b>LMIDV</b>	Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung
<b>LMIV</b>	Lebensmittel-Informationsverordnung
<b>LMZDV</b>	Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung
<b>MHD:</b>	Mindesthaltbarkeitsdatum
<b>PRP:</b>	Präventivprogramm (prerequisite program)
<b>VO:</b>	Verordnung

## I Rechtlicher Hintergrund

Am 1. Januar 2006 trat die VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene als neues verbindliches Hygienerecht zur Anwendung für alle EU-Mitgliedstaaten in Kraft. Die bisher in Deutschland geltende Lebensmittelhygieneverordnung wurde durch diese vorrangig geltende EU-Lebensmittelhygieneverordnung abgelöst. Die Verordnung schreibt neben Maßnahmen zur Basis-Hygiene auch die Einführung eines HACCP-Konzeptes mit entsprechender Dokumentation vor.

Die EU-Lebensmittelhygieneverordnung regelt die hygienischen Anforderungen an die Produktion, die Verarbeitung und den Vertrieb von Lebensmitteln sowie die Einrichtung, Durchführung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Konzeptes. Das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points, deutsch Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) stellt ein allgemein anerkanntes „Werkzeug“ dar, um Gesundheitsgefahren durch Lebensmittel zu erkennen, zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren und damit die Sicherheit von Lebensmitteln von der Herstellung bis zum Verzehr zu gewährleisten.

Dieses System wird unterstützt durch eine Lebensmittelsicherheitskultur, die gemäß VO (EU) 2021/382 und Codex Alimentarius die Rolle des menschlichen Verhaltens bei der Bereitstellung sicherer Lebensmittel anerkennt. Wichtige Werkzeuge zur Förderung einer Lebensmittelsicherheitskultur sind die Verpflichtung der Betriebsleitung, Einbeziehung und Sensibilisierung der Beschäftigten, klare Kommunikation und Bereitstellung ausreichender Ressourcen.

Die Auslegung der in der EU-Lebensmittelhygieneverordnung verwendeten Begriffe wie „erforderlichenfalls“, „gegebenenfalls“, „geeignet“, „ausreichend“ obliegt der betrieblichen Sorgfaltspflicht und sollte gemäß den Zielen der VO (EG) 852/2004 erfolgen. Es ist Aufgabe des Lebensmittelunternehmers (vom Hersteller bis zur Abgabe an den Verbraucher), die erforderlichen Maßnahmen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit anhand der Beschaffenheit der hergestellten Produkte zu definieren. Der Lebensmittelunternehmer ist dafür verantwortlich, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts, in dem seiner Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen, erfüllt werden. Dies gilt auch dann, wenn Leistungen im Auftrag des Lebensmittelunternehmers durch externe Anbieter durchgeführt werden.

Die vorliegende Leitlinie beschreibt Maßnahmen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit anhand der gängigen Speisen- und Servicekonzepte im Schienenpersonenverkehr. Die wesentlichen Gesetzestexte wurden gemäß den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit im Schienenpersonenverkehr interpretiert und deren Umsetzung dargestellt. Im Falle der Bordküchen ist die Zuordnung der gültigen Kapitel aus Anhang II der VO (EG) 852/2004 aktuell nicht eindeutig geregelt. Einerseits müssen aufgrund der Ortsveränderlichkeit die besonderen Vorschriften aus Kapitel III gelten. Andererseits gilt der erste Absatz des Kapitel II ausdrücklich auch für Räume in Transportmitteln. Die besondere Erwähnung der Transportmittel in Kapitel II, Satz 1 bestätigt, dass diese unter allen Betriebsstätten, die unter Kapitel III fallen, eine Sonderstellung innehaben. Die Speisewagen können danach nicht eindeutig als ortsfeste oder ortsveränderliche Betriebsstätten eingestuft werden. Sie nehmen eine Zwischenstellung ein, da sie nicht dauerhaft an einem festen Standort positioniert sind und gleichzeitig einen ständigen Gastronomiebetrieb (auf Rädern) darstellen. Die Anforderungen an die Bordküchen orientieren sich daher an der praktischen Durchführbarkeit und den spezifischen Besonderheiten des Gastronomiebetriebs im Schienenpersonenverkehr. Zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit

müssen sowohl Kapitel II, Satz 1 als auch Kapitel III des Anhangs II der VO (EG) 852/2004 erfüllt werden.

Darüber hinaus wurden relevante DIN-Normen in der aktuell gültigen Version herangezogen.

Bei der Arbeit mit Unterauftragnehmern im Lebensmittelbereich müssen die Anforderungen zur Lebensmittelsicherheit vertraglich festgelegt werden.

## II Lebensmittelzubereitung in Bordküchen

Lebensmittel, die in Bordküchen zubereitet, behandelt und/oder gelagert werden, unterliegen besonderen Anforderungen an ihre Haltbarkeit und Handhabbarkeit.

**Die Verwendung von Produkten mit den folgenden Eigenschaften hat sich daher als Standard entwickelt:**

- Ausschließlich Produkte mit einem hohen Verarbeitungsgrad (auch autoklavierte Produkte), die bei Bedarf direkt in der Verpackung erhitzt werden können und danach angerichtet werden. Dies begrenzt Kontaminationsgefahren und ermöglicht eine einfache Handhabung.
- Produkte in Einzelpartionspackungen, um Reste und offene Verpackungen zu vermeiden.



Abb. 1: Innenansicht eines Speisewagens

Die im Folgenden beschriebenen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit in Bordküchen gelten bei der Zubereitung von Produkten mit den oben genannten Eigenschaften. Sollten Lebensmittel eingesetzt werden, die nicht diese Eigenschaften aufweisen, sind geeignete Maßnahmen zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit zu treffen.

Der Verkauf von Lebensmitteln im Speisewagen umfasst alle Verkaufsarten, bei denen den Gästen auf Bestellung für sie zubereitete Speisen angeboten werden.

**Das Produktangebot ist vielfältig und umfasst zum Beispiel:**

- warme Speisen, die auf Bestellung regeneriert werden
- Salate, die auf Bestellung frisch angerichtet werden
- warme und kalte Getränke, auch Zapfgetränke
- kalte und warme Snacks, wie Sandwiches, Riegel, abgepacktes Eis

## 1 Konzeption von Bordküchen

Da Schienenfahrzeuge einer Bauartzulassung unterliegen, ist eine spätere Anpassung der räumlichen und technischen Gegebenheiten nicht ohne weiteres möglich. Die Planung nimmt daher eine besondere Bedeutung für die Umsetzung der gesetzlichen Anforderungen zur Lebensmittelsicherheit ein.

### **Folgende Ziele werden bei der Planung verfolgt:**

- Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben, insbesondere der Vorgaben zur Lebensmittelsicherheit und zum Arbeitsschutz
- Ermöglichung eines qualitativ hochwertigen Speisen- und Servicekonzeptes durch Einsatz geeigneter Geräte
- Sicherstellen der Verfügbarkeit von Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen während des gesamten Fahrtverlaufs
- Schaffung angemessener Arbeitsbedingungen für die Mitarbeitenden
- Dauerfestigkeit der Bordküche im Bahnbetrieb, insbesondere Stoß- und Kratzfestigkeit aller Materialien und Geräte

### **Diese Ziele werden beträchtlich durch den begrenzten Platz beeinflusst und stellen folgende Herausforderungen dar:**

- Geringe Lagermöglichkeiten für Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Leergut und Abfall
- Eingeschränkte Arbeitsflächen
- Begrenzte Kühlkapazität
- Eingeschränkter Aktionsradius für Mitarbeitende



Die folgenden Abbildungen zeigen exemplarisch den Aufbau einer Bordküche.

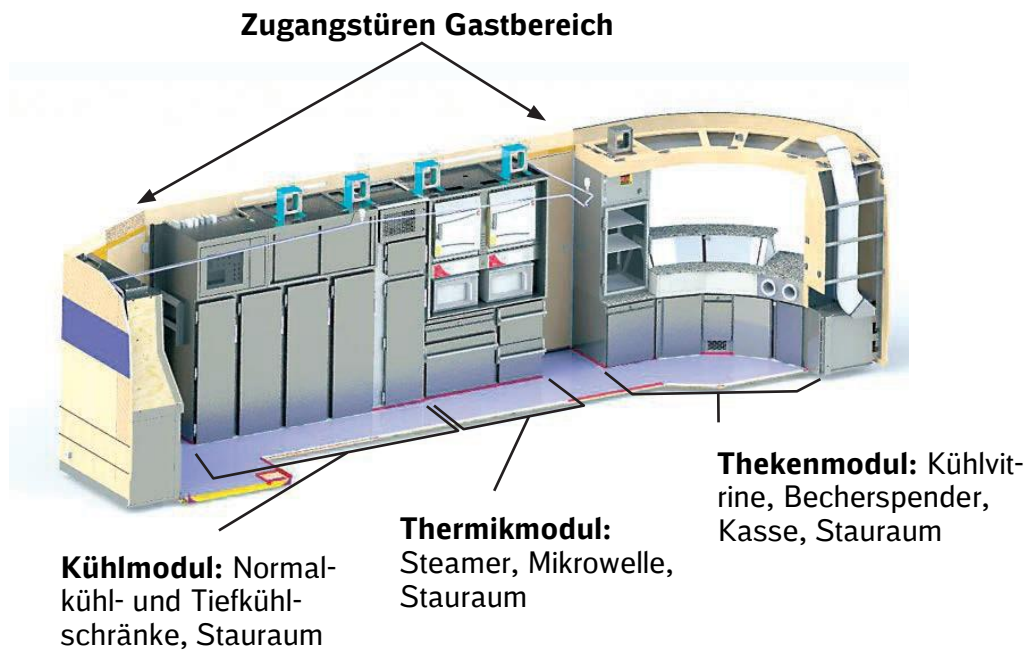


Abb. 2: Seitenansicht Bordküche – Gangseite

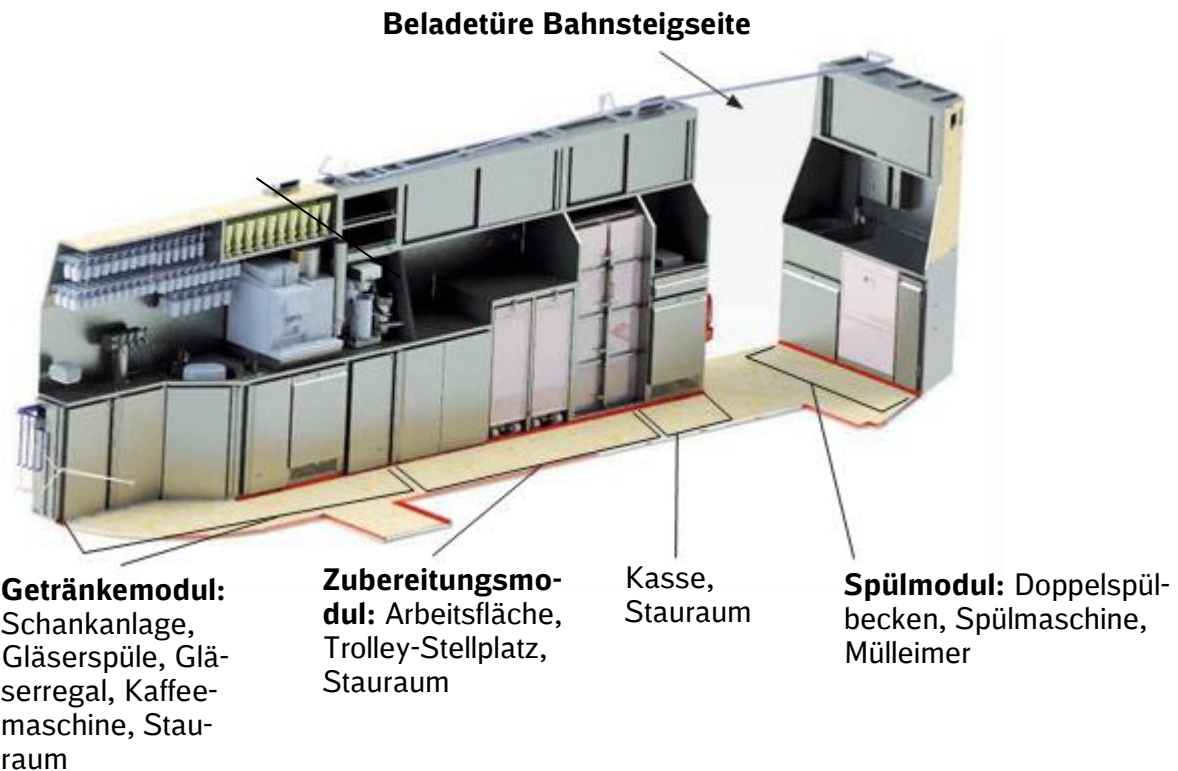


Abb. 3: Seitenansicht Bordküche – Außenseite

Die Bordküche ist so angelegt, dass durch die Trennung der reinen und unreinen Arbeitsbereiche Kreuzkontaminationen durch Menschen, Lebensmittel, Materialien, Wasser oder Luft während der Arbeitsgänge minimiert werden. Die räumliche Trennung von reinen und unreinen Bereichen kann z. B. durch Trennwände erfolgen.

### **Die Zuordnung der Bereiche erfolgt folgendermaßen:**

#### **Reiner Bereich**

- Zubereitungsbereich
- Thermikmodul
- Stauraum für gespültes Geschirr, Lebensmittelbedarfsgegenstände und nicht-kühlpflichtige Lebensmittel
- Normal-Kühlbereich zur Lagerung von Ware in Trolleys, Containern, Kühlschränken und gegebenenfalls Kühlvitrienen
- Tiefkühlbereich
- Thekenbereich
- Getränk Modul

#### **Unreiner Bereich**

- Spülbereich mit Spülbecken, Spülmaschine und Mitteln zur hygienischen Händereinigung
- Reinigungsgeräte und Stauraumbereich

---

## **1.1 Bauliche Ausführung von Bordküchen**

Bei der Konzeption ist unbedingt darauf zu achten, dass eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und Desinfektion der Bordküche möglich sind.

### **Dies wird durch die Umsetzung folgender Anforderungen bei der Konzeption von Bordküchen erreicht:**

- Bordküchen müssen so gestaltet werden, dass sie leicht zu reinigen und instand zu halten sind. Dabei sind insbesondere Toträume zu vermeiden.<sup>17</sup> Bei der Konzeption von Bordküchen muss darauf geachtet werden, dass Verbindungen, wie z. B. Fugen, dauerhaft sind und den Belastungen im Zugverkehr standhalten. Vor allem weiche Verbindungen, wie z. B. Silikonverbindungen, können im Dauerbetrieb reißen. Schwer zugängliche Areale, Schlitze und Spalten, in denen Lebensmittel- und Schmutzreste zurückbleiben können, müssen vermieden werden. Verwendetes Reinigungswasser muss ablaufen können.
- **Bodenbeläge und Wandflächen** müssen leicht zu reinigen, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend sowie abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Besondere Bedeutung kommt der Abdichtung des Fußbodens zu. Ein Eindringen von Wasser in den Unterboden muss verhindert werden. Wandflächen hinter der Arbeitsfläche zur Zubereitung von Speisen müssen zu desinfizieren sein.

---

<sup>17</sup> Gemäß AVV Lebensmittelhygiene, Anlage 1.1, 3.2

- **Decken** von Bordküchen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzsammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
- **Flächen** in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen. Vertiefungen, Hohlräume und sonstige Unebenheiten an produktberührenden Flächen sind überall dort zu vermeiden, wo dafür keine funktions- oder technisch bedingte Notwendigkeit besteht.<sup>18</sup> Arbeitsflächen sind an den Seiten hochzuziehen. Edelstahl hat sich in der Praxis als Material für Arbeitsflächen bewährt.
- **Öffnungen ins Freie**, wie z. B. Ladetüren, müssen so gebaut sein, dass Schmutzsammlungen vermieden werden.
- **Türen**, die die Bordküche vom Fahrgastraum abtrennen, müssen sauber und instandgehalten werden können. Sie müssen außerhalb von Betriebszeiten verschließbar sein.
- Bordküchen müssen über eine angemessene **natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen**. Die Beleuchtung ist dann angemessen, wenn sie ausreichend ist, um Abweichungen in der Beschaffenheit der Lebensmittel und Verschmutzungen der Räume und Einrichtungen erkennen zu lassen. Um Lebensmittel vor Kontamination zu schützen, muss verhindert werden, dass herabfallende Fremdkörper von Leuchtmitteln (z. B. Splitter) in oder auf Lebensmittel gelangen können. Dies kann durch geeignete Abdeckungen oder Splitterschutzlampen erfolgen.
- Eine ausreichende und angemessene **natürliche oder künstliche Belüftung** muss gewährleistet sein. Züge, die im Hochgeschwindigkeitsverkehr eingesetzt werden, werden generell künstlich belüftet. Die Belüftung muss so ausgelegt werden, dass von den raumluftechnischen Anlagen keine nachteilige Beeinflussung für die Lebensmittel ausgeht.<sup>19</sup> Aerogene Kontaminationen von Lebensmitteln müssen durch eine geeignete Anbringung der Luftausblasöffnungen in der Bordküche vermieden werden, z. B. keine Anbringung in unmittelbarer Nähe zur Arbeitsfläche. Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, sind so auszulegen, dass sie leicht zugänglich sind.<sup>20</sup> Verunreinigte Luft, z. B. angereichert mit Dämpfen aus der Speisenzubereitung, muss durch Zwangs-Fortluft-Einrichtungen (z. B. Dunstabzugshauben) abgeführt werden. Bei der Auswahl von raumluftechnischen Anlagen müssen die Ausstattung und die innere Belastung der Küche beachtet werden (z. B. Wärmequellen, Steamer, Backöfen).<sup>21</sup>

---

<sup>18</sup> DIN 10500:2019-01, 6.1.2.2

<sup>19</sup> Gemäß DIN 10505:2019-12“, 4.1, zweiter Absatz

<sup>20</sup> Gemäß VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kapitel 1

<sup>21</sup> Gemäß DIN 10505:2019-12“, 4.1, Absatz 5

## 1.2 Waschbecken

Für die hygienische Händereinigung muss ein leicht erreichbares Handwaschbecken mit Kalt- und/oder Warmwasserzufuhr in der Bordküche zur Verfügung stehen. Mittel zum hygienischen Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen müssen vorhanden sein.

Ein Arbeitswaschbecken muss so bemessen sein, dass Arbeitsutensilien gereinigt werden können. Die Anordnung der Hand- und Abwaschgelegenheiten muss so erfolgen, dass Spritzwasser die Lebensmittel nicht erreicht.<sup>22</sup> Als Arbeitswaschbecken kann das Becken einer Doppelspüle genutzt werden.



Abb. 4: Tiefgezogene Arbeitsfläche mit eingeschweißtem Doppelspülbecken

Alle Waschbecken müssen sauber gehalten werden sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden können.

## 1.3 Sanitäre Anlagen und Einrichtungen für das Servicepersonal

**Folgende Einrichtungen sind dem Servicepersonal zur Verfügung zu stellen<sup>23</sup>:**

- Entsprechend gekennzeichnete Toilette für Mitarbeitende im Lebensmittelbereich
- Möglichkeiten zur Aufbewahrung von Privatkleidung und eine Gepäckablage

**Umkleideräume** zum Anlegen der Arbeitskleidung sind außerhalb des Schienenfahrzeugs vorhanden. Dort wird die Arbeitskleidung getrennt von der Straßenkleidung aufbewahrt. An Bord der Züge wird zusätzlich die persönliche Schutzkleidung angelegt, die dort separat aufbewahrt wird (Vergleiche mit Kapitel 5.3).

**Personaltoiletten** zur ausschließlichen Benutzung durch Mitarbeitende der Bordküche sind erforderlich, um einen hygienisch einwandfreien Zustand der Toiletten zu gewährleisten. Diese Toiletten sind zu kennzeichnen und vor fremdem Zutritt, z. B. durch Fahrgäste, zu schützen. Die Toilettenräume müssen mit Handwaschbecken, Mitteln zur Händereinigung und zur hygienischen Händetrocknung ausgestattet sein. Sanitäre Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen und sollten sich in unmittelbarer Nähe zur Bordküche befinden. Toilettenräume dürfen nicht unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

<sup>22</sup> DIN 10500:2019-01, 6.1.5.1, Absatz 2

<sup>23</sup> Gemäß VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kapitel 1

## 1.4 Einrichtungsgegenstände, Maschinen und Geräte

Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so installiert sein, dass sie selbst, sowie das unmittelbare Umfeld, angemessen gereinigt werden können. Wenn es in Bordküchen aufgrund der begrenzten Platzverhältnisse nicht möglich sein sollte, eine geeignete Zugänglichkeit zu gewährleisten, müssen „Toträume“ vor dem Verschmutzen geschützt werden, z. B. durch geeignete Blenden.

Bei der Auswahl von Gegenständen, Armaturen und Ausrüstungen für den Einsatz im Schienenpersonenverkehr ist darauf zu achten, dass diese so gebaut sind, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können (mit Ausnahme von Einwegbehältern und -verpackungen).

Beschädigte oder korrodierte Gegenstände dürfen nicht verwendet und müssen zeitnah ausgetauscht werden. Bei der Instandhaltung darf keine Gefahr einer Kontamination von Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen bestehen. Eine angemessene Reinigung und gegebenenfalls Desinfektion nach erfolgter Reparatur müssen in jedem Fall gesichert sein.<sup>24</sup> Inspektions- und Instandhaltungspläne für Geräte sind zu empfehlen. Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen sind erforderlich, wenn Arbeitsgeräte mehrfach verwendet werden und eine Reinigung und/oder Desinfektion zwischen den Arbeitsgängen aus hygienischer Sicht erforderlich ist.

In Bordküchen werden in der Regel Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten und Bedarfsgegenständen in Spülbecken, Spülmaschine und Gläserspüle durchgeführt. Bei Betrieb einer Spülmaschine sind die Vorgaben des Herstellers bezüglich Temperaturen und Dauer der Reinigungsintervalle sowie die angegebene Dosierung von Reinigungsmitteln einzuhalten. Die Reinigung der Spülmaschine ist entsprechend der Herstellerangaben durchzuführen.

## 1.5 Trinkwasserversorgung und Abwasser

Trinkwasserqualität gemäß den Anforderungen der Trinkwasserverordnung ist in der gesamten Trinkwasserversorgungsanlage sicherzustellen (vom Einfüllstutzen bis zur Entnahmestelle). Mit Trinkwasser bestimmungsgemäß in Berührung kommende Anlagenteile unterliegen dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Neu- und Umbauten von Wasserversorgungsanlagen in Bordküchen müssen vor dem Einbau durch die Aufsichtsbehörde genehmigt werden. Die gültigen Gesetze, Verordnungen und Festlegungen der Aufsichtsbehörden sind bei Neu- und Umbauten zu beachten.<sup>25</sup> Alle Unterlagen müssen in dem für den Zug zuständigen Instandhaltungswerk zugänglich sein.

Die für die Deutsche Bahn nach Trinkwasserverordnung zuständige Behörde ist das Eisenbahnbundesamt (EBA). Das EBA prüft regelmäßig die Einhaltung der gültigen Vorschriften. Für

<sup>24</sup> Gemäß ISO/TS 22002-1:2009(E), KAPITEL 8.6

<sup>25</sup> VV IfSG, Stand 01.07.2020

die Befüllung der Eisenbahnfahrzeuge verwendete ortsfeste und mobile Trinkwasser-Befüllungsanlagen, Schläuche und Kupplungen müssen für die Abgabe von Trinkwasser zugelassen sein und planmäßig überwacht werden.<sup>26</sup>

Um den sicheren Betrieb von Wasserversorgungsanlagen in Schienenfahrzeugen zu gewährleisten, müssen genaue Vorgaben zu Reinigungs-, Desinfektions- sowie Instandhaltungsmaßnahmen definiert werden. Die Wasserqualität und der Erfolg der durchgeführten Maßnahmen muss durch regelmäßige Trinkwasseruntersuchungen geprüft werden. Alle vorhandenen Wasserentnahmestellen bei Einrichtungen mit Lebensmittelverkehr sind gemäß EBA Bescheid einmal im Quartal mikrobiologisch und einmal jährlich chemisch-physikalisch auf Trinkwasserqualität hin zu prüfen. Wasserausläufe im Sanitärbereich sind alle 3 Jahre gemäß § 28, 29 der TrinkwV zu untersuchen. Korrekturmaßnahmen sind anhand der Ergebnisse durchzuführen.<sup>27</sup>

Küchenabwässer müssen in Abwasserbehältern gesammelt und in den Instandhaltungswerken abgesaugt und ordnungsgemäß entsorgt werden. Ein Zurückfließen von Küchenabwässern in die Bordküche muss ausgeschlossen sein.

---

## 1.6 Lebensmittelabfälle

In Bordküchen anfallende Abfälle sind in verschießbaren Behältern zu lagern. Diese Behälter müssen angemessen gebaut, einwandfrei instand zu halten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Um eine Anhäufung von Abfällen zu vermeiden, müssen diese regelmäßig zur ordnungsgemäßen Entsorgung übergeben werden. Es muss sichergestellt werden, dass eine ausreichende Entsorgungshäufigkeit gemäß dem anfallenden Abfallvolumen gewährleistet ist. Eine Entsorgung muss mindestens zum Fahrtende des Personals bzw. zum Ende des Zugumlaufs stattfinden.

Die Anlieferung von Lebensmitteln und die Entsorgung von Abfall sollten sich nicht überschneiden. Ist diese Trennung nicht räumlich zu erreichen, muss eine zeitliche Trennung erfolgen. Sollte dies aus organisatorischen Gründen nicht möglich sein, muss eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen werden. Dies kann z. B. durch die Verwendung geeigneter Transportbehälter sichergestellt werden.

---

<sup>26</sup> Gemäß Trinkwasserverordnung, Stand 23.06.2023

<sup>27</sup> VV IfSG, Stand 01.07.2020

## 2 Umgang mit Lebensmitteln in der Bordküche

Generell gilt, dass Lebensmittel und Lebensmittelbedarfsgegenstände so behandelt, gelagert, verpackt, ausgelegt und befördert werden müssen, dass Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist. Nachteilig veränderte Lebensmittel dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.

### 2.1 Anlieferung und Lagerung von Lebensmitteln

In Bordküchen gelagerte Lebensmittel werden in der Regel in stationären Lagern angenommen und dort bereits eingangsgeprüft, in vollständig geschlossene Transportbehälter gepackt und an den Zug geliefert. Grundsätzlich dürfen in Bordküchen nur eingangsgeprüfte und einwandfreie Lebensmittel in geeigneten und hygienisch einwandfreien Behältnissen übernommen werden.

Zur Einhaltung der Kühlkette haben sich bei der Anlieferung von Lebensmitteln an Schienenfahrzeuge sogenannte Gastro-Norm (GN) Trolleys bewährt. Eine Kühlung mit Trockeneis ist bei einigen Modellen möglich, um bei kühlpflichtigen Lebensmitteln die Kühlkette beim Transport an den Zug einzuhalten. Alternativ kommen Kühlwagen zum Transport vom Lager an den Zug zum Einsatz. Bei der Lieferung kleinerer Lebensmittelmengen an den Zug eignen sich Isolier-Boxen für Kühl- und Tiefkühlware.



Abb. 5: Warenanlieferung in Boxen, zur Veranschaulichung ohne Deckel

Bei Warenübernahme durch die Mitarbeitenden der Bordküche findet eine Kontrolle des einwandfreien Warenzustandes statt (inklusive einer ausreichenden Kühlung bei tiefgefrorenen und leicht verderblichen Lebensmitteln). Mangelhafte Lebensmittel und Lebensmittelbedarfsgegenstände müssen aussortiert und gekennzeichnet oder zurückgewiesen werden. Angelieferte Ware muss so schnell wie möglich an die vorgesehenen Lagerplätze geräumt werden.

**Lebensmittel, die in Bordküchen gelagert werden, müssen vor Verderb und Kontamination geschützt werden. Maßnahmen zum Schutz der Lebensmittel sind z. B.:**

- Gekühlte / tiefgekühlte Lagerung inkl. Temperaturkontrollen (Einhalten der vorgegebenen Temperaturen gemäß Herstellerangaben oder der jeweils gültigen DIN 10508).
- Lagerhaltung von Lebensmitteln nach dem „first-expired-first-out Prinzip“ (FEFO Prinzip) zum Schutz der Lebensmittel vor Verderb.
- Erstellung eines Stauplans für Lebensmittel und Lebensmittelbedarfsgegenstände, der Folgendes gewährleistet:

- Räumlich getrennte Lagerung der Lebensmittel von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Abfällen
- Getrennte oder ausreichend verpackte Lagerung von Lebensmitteln, die sich gegenseitig nachteilig beeinflussen können
- Getrennte Lagerung von unverarbeiteten Lebensmitteln und zubereiteten Speisen
- Schutz von Lebensmittelbedarfsgegenständen vor Kontamination
- Kein Abstellen von Lebensmitteln auf dem Fußboden

Lagerplätze für Lebensmittel, die keine besonderen Temperaturempfehlungen aufweisen, müssen grundsätzlich trocken sein. Alle Aufbewahrungsmöglichkeiten für Lebensmittel sind so zu gestalten, dass die Lebensmittel während der Fahrt nicht herausfallen können.<sup>28</sup> Hierzu eignen sich z. B. Schlingerleisten an Regalen, Türen und Klappen mit Schnellverschlüssen oder Schiebemechanismus.

In Bereichen, in denen Lebensmittel aufbewahrt, bearbeitet und abgegeben werden, dürfen keine betriebsfremden Gegenstände aufbewahrt werden. Ausgenommen hiervon sind persönliche Gegenstände der Mitarbeitenden, sofern hierzu geeignete Vorrichtungen vorgesehen sind.<sup>29</sup> Geeignete Vorrichtungen sind z. B. Halterungen für Tablet oder Smartphone, Ablageflächen etc.

Abgelaufene bzw. nicht den Anforderungen entsprechende Produkte müssen kenntlich gemacht und separat gelagert werden. Lebensmittel sind entsprechend zu kennzeichnen (z. B. mit einem Aufkleber oder Rückführungsschein, z. B. gemäß Dokumentationsmuster „Rückführungsschein“ im Anhang) und separat zu verpacken. Die Gefahr einer Verwechslung muss ausgeschlossen sein, z. B. durch Verpacken in eine gekennzeichnete Plastiktüte.

---

## 2.2 Anforderungen an Umhüllungen und Verpackungen von Lebensmitteln

Materialien und Gegenstände, die zum Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, sind entweder mit den Angaben „für Lebensmittelkontakt“, mit der konkreten Zweckangabe oder mit dem Glas-Gabel-Symbol gekennzeichnet. Zusätzlich können vom Hersteller noch Hinweise für eine sichere und sachgemäße Verwendung gemacht werden, die vom Benutzer beachtet werden müssen. Diese Hinweise sind auf den Etiketten, den Gegenständen selbst oder in den Begleitpapieren enthalten.

Bei der Auswahl der Materialien, die der Umhüllung und Verpackung von Lebensmitteln dienen, ist die Zulassung des Materials für den Lebensmittelbereich (ggf. durch Konformitätserklärungen) sicher zu stellen. Dabei ist auch der entsprechende Verwendungszweck (z. B. Erwärmung in der Mikrowelle) zu berücksichtigen.

---

<sup>28</sup> Gemäß DIN 10500:2019-01, 6.1.5.8

<sup>29</sup> Gemäß DIN 10500, 6.1.5.1, Absatz 3



Umhüllungen und Verpackungen müssen von einwandfreier Beschaffenheit (z. B. keine Absplitterungen, keine rauen Oberflächen) und sauber sein. Lebensmittelbedarfsgegenstände sind vor Verwendung auf Sauberkeit zu prüfen und bei Beschädigung auszutauschen.

Bei Wiederverwendung von Umhüllungen und Verpackungen müssen diese leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein. In Bordküchen betrifft dies in der Regel das eingesetzte Geschirr.

---

### 2.3 Vorgaben für kühlpflichtige Lebensmittel

Eine durchgängige Kühlkette und einwandfreie Hygiene sind erforderlich, um die Lebensmittel innerhalb ihrer MHD-Empfehlungen einwandfrei zu erhalten. Wird von den Soll-Temperaturen längerfristig abgewichen, dürfen die Lebensmittel nicht mehr verarbeitet oder serviert werden und sind zu entsorgen. Bei Mischlagerung müssen die Waren bei den niedrigsten angegebenen Temperaturen gelagert werden.

**Folgende Temperaturen gelten für die Lagerung von Lebensmitteln in Bordküchen:** <sup>30</sup>

Produkt	Empfohlene Temperaturen für die Lagerung <sup>31</sup>
Butter, Frischkäse (-zubereitungen), andere kühlbedürftige Milcherzeugnisse	+7 bis +10°C
Andere leicht verderbliche Lebensmittel, wie z. B. Feinkostsalate, Fleischerzeugnisse	+4 bis +7°C
Tiefgefrorene Lebensmittel (auch Speiseeis)	-18°C

Sofern die Gesundheit des Verbrauchers nicht gefährdet und die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden, darf während der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Anbieten/Verkauf und Servieren von Lebensmitteln für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden.

Klare Regelungen zur Dauer der Abweichung von den Temperaturvorgaben sind zu erstellen und einzuhalten. Dokumentierte Kontrollen sind durchzuführen. Lebensmittel, die aus der Kühlkette entnommen werden, müssen mit einem eindeutigen Anbruchdatum und gegebenenfalls -uhrzeit gekennzeichnet werden, nach dessen Ablauf sie entsorgt werden müssen. Eine Rückführung in die Kühlung/Tiefkühlung muss ausgeschlossen werden.

---

<sup>30</sup> In Anlehnung an DIN 10508:2022-03, Tabellen 1 - 3

<sup>31</sup> Bei abweichenden Angaben des Herstellers sind immer die Angaben des Herstellers einzuhalten.

**Maßnahmen bei Abweichung von den vorgegebenen Kühltemperaturen umfassen z. B.:**

Vorfall <sup>32</sup>	Maßnahmen
Geringe oder kurze Temperaturabweichungen	Umlagerung der Ware in einen anderen Kühlbereich  Bei Rückkehr zur Solltemperatur innerhalb der Zeitvorgaben: Weiterer Verkauf der Ware  Meldung des Defektes beim zuständigen Instandhaltungswerk des Zuges
Höhere oder länger anhaltende Temperaturabweichungen	Entsorgung der Ware wegen Unterbrechung der Kühlkette  Meldung des Defektes beim zuständigen Instandhaltungswerk des Zuges

Darüber hinaus hat der Lebensmittelunternehmer die Möglichkeit, durch die Durchführung von Verlaufsproben eine längere maximale Nutzungsdauer für Lebensmittel zu definieren. Bei Verlaufsproben werden im Rahmen von Laboranalysen die mikrobiologischen und/oder sensorischen Veränderungen eines Lebensmittels über einen bestimmten Zeit- und Temperaturverlauf geprüft. Verlaufsproben werden z. B. mit dem Ziel erstellt, festzustellen, wie lange ein Lebensmittel nach der Entnahme aus der Kühlkette noch verwendet werden kann, ohne eine Gefahr für den Verbraucher darzustellen. Der Lebensmittelunternehmer hat sicherzustellen, dass diese Zeiten nicht überschritten werden.

Die Temperaturen der kühlbedürftigen Lebensmittel in Kühl- und Tiefkühleinrichtungen müssen regelmäßig kontrolliert und dokumentiert werden, z. B. gemäß Dokumentationsmuster „Dokumentation der Kühl- und Tiefkühltemperaturen“ im Anhang. Die Dokumentation kann auch in elektronischer Form durchgeführt werden. Ein Zugriff auf den erforderlichen Dokumentationszeitraum ist zu gewährleisten. Eine einwandfreie Luftzirkulation in den Kühl- / Tiefkühleinrichtungen muss gewährleistet sein. Die Luftzirkulation in den Kühlschränken kann durch die Vorgabe von Stauplänen mit maximalem Warenbestand gewährleistet werden. Eine durchgängige Registrierung der Lagertemperatur ist aufgrund der Gefahr von Stromschwankungen im Schienenpersonenverkehr zu empfehlen.

<sup>32</sup> Maximale Höhe und Dauer der Temperaturabweichungen sollten risikobasiert, produktspezifisch und verifiziert durch Labor-Untersuchungen festgelegt werden.

---

## 2.4 Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln

Lebensmittel müssen von der Verarbeitung bis zum Verkauf vor Kontaminationen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen würden, geschützt werden. Dies wird durch eine geeignete Infrastruktur, Lebensmittelauswahl und Prozessvorgaben sichergestellt.

Vorgaben zur Lagerung und Zubereitung von Speisen sind dem Mitarbeitenden zur Kenntnis zu geben und unbedingt einzuhalten. Die erforderlichen Informationen können dem Mitarbeitenden z. B. über Handbücher zur Verfügung gestellt werden. Darin können z. B. Informationen zur Speisenzubereitung, zu geforderten sensorischen Eigenschaften und zu Aufbewahrungsfristen enthalten sein. Die Aktualität der Information muss gewährleistet sein.

Bei Verwendung von Mehrportionspackungen von Lebensmitteln müssen angebrochene Lebensmittel mit einem Anbruchdatum (Datum und gegebenenfalls Uhrzeit) gekennzeichnet sein. Dies ist insbesondere im Schienenpersonenverkehr wichtig, da wechselnde Mitarbeitende die Bordküche bewirtschaften.

Die maximale Nutzungsdauer ist über Verlaufsprüben festzulegen, zu dokumentieren und muss den Mitarbeitenden an Bord des Zuges bekannt sein.

Bei Lebensmitteln mit einem Verbrauchsdatum ist eine Verwendung über dieses Datum hinaus verboten.

In Bordküchen können auch gefrorene Lebensmittel eingesetzt werden, wie z. B. Kuchen, der für den Verzehr aufgetaut wird. Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Wachstum pathogener Mikroorganismen und die Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln verhindert wird. Die Lebensmittel müssen bei einer Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Sofern Tauflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt, muss diese abfließen können. Auftau- und Lagertemperaturen sowie Verwendungsdauer der aufgetauten Ware, müssen über Verlaufsprüben festgelegt werden. Lebensmittel sind entsprechend zu kennzeichnen.

---

## 2.5 Kennzeichnung und Verbraucherinformation

Die gesetzlichen Vorgaben LMIV, LMIDV und LMZDV legen fest, welche Informationen dem Verbraucher zur Verfügung gestellt werden müssen und auf welchem Wege dies zu geschehen hat.

Für die Abgabe von nicht-vorverpackten Lebensmitteln für den unmittelbaren Verzehr gilt die gesetzliche Vorgabe, die Gäste über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe zu informieren.

Dieses kann ausgedruckt z. B. als Aushang im Speisewagen oder über digitale Medien geschehen. Das Aushängen oder Auslegen der Ausdrücke kann den Gästen ohne elektronische Endgeräte und Zugang zum Internet die Information unmittelbar zur Verfügung stellen. Es muss

aber beachtet werden, dass kurzfristige Veränderungen bei den verbraucherrelevanten Angaben, z. B. durch eine Rezepturänderung, der Austausch der Ausdrucke nicht zeitnah erfolgen kann.

Die bevorzugte Variante für die Information der Verbraucher ist daher die digitale Form. Dieses kann durch einen QR-Code oder Bereitstellung eines Links geschehen. Hierdurch haben die Gäste Zugriff auf ein digital abgelegtes Dokument, das bei Änderungen kurzfristig aktualisiert werden kann. Als Alternative kann auch der Mitarbeitende die Information über das dienstliche Endgerät abrufen und die Gäste mündlich darüber informieren.

---

## 2.6 Anforderungen an Getränkeschankanlagen

### 2.6.1 Allgemeine Anforderungen an Getränkeschankanlagen

Getränkeschankanlagen müssen so beschaffen sein, dass sie den hygienischen Anforderungen der jeweils gültigen DIN 6650-5 entsprechen und sich leicht reinigen lassen. Die Anlagen müssen so betrieben werden, dass die mit der Anlage in Berührung kommenden Getränke und Getränkegrundstoffe nicht nachteilig beeinflusst werden können, z. B. durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Gerüche, Temperaturen oder Witterungseinflüsse. Reinigung und Desinfektion müssen regelmäßig durchgeführt werden, um Verschmutzungen zu entfernen und Mikroorganismen abzutöten.



Abb. 6: Tropfmulden mit herausnehmbaren Tropfschalen

### 2.6.2 Lagerung

- Lagerbereiche für Getränkebehälter (Fässer) müssen sich leicht reinigen lassen.
- Druckgasbehälter müssen gegen Umfallen gesichert sein.
- Im Lagerbereich für Getränkebehälter dürfen aus hygienischen Gründen außer Getränken keine anderen Lebensmittel aufbewahrt werden.

### 2.6.3 Schanktisch und Zapfstelle

**Im Schanktisch müssen Tropfmulden vorhanden sein. Diese müssen:**

- Leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein.

- Über herausnehmbare Tropfschalen verfügen oder einen Abfluss haben, der mit einem Geruchsverschluss an die Abwasserleitung angeschlossen ist. Eine Kontamination durch Abwasser muss technisch ausgeschlossen sein.

Die Zapfstelle muss an einer Stelle eingerichtet sein, an der die Getränke durch andere Anlagen oder Einrichtungen, z. B. Steamer, keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind. Von der Anlage darf keine negative Beeinflussung auf Lebensmittel ausgehen.

#### 2.6.4 Spüleinrichtungen

Eine schnelle und ausreichende Reinigung der verwendeten Schankgefäße (z. B. Gläser) muss durch geeignete Spüleinrichtungen gewährleistet sein. **Geeignete Spüleinrichtungen können z. B. sein:**

- Spülmaschinen
- Gläserspülgeräte
- Doppelspülbecken mit Gläserspülbürste

Alle Spüleinrichtungen sind regelmäßigen Sichtkontrollen durch Küchenmitarbeitende zu unterziehen. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht, die Spüleinrichtungen müssen mindestens einmal täglich gereinigt werden. Gläserspülbürsten sind bei beginnenden Abnutzungserscheinungen auszutauschen. Eine Spüleinrichtung ist nicht erforderlich, wenn nur Schankgefäße, die zum einmaligen Gebrauch bestimmt sind, verwendet werden, z. B. Pappbecher.

#### 2.6.5 Reinigung und Desinfektion der Getränkeschankanlage

Die Reinigung der Getränkeschankanlage ist durch das Lebensmittelunternehmen zu regeln. Der Reinigungserfolg muss sichergestellt werden, z. B. durch mikrobiologische Beprobungen.

**Getränkeschankanlagen sind wie folgt zu reinigen und desinfizieren:**

- Die mit Getränken und Luft in Berührung kommenden Teile (z. B. Teil der Zapfarmatur / Auslauffülle, Mischarmatur, Tropfblech) müssen täglich gereinigt und ggfs. desinfiziert werden. Dies ist im Reinigungsplan zu definieren.
- Leitungsanschlussteile (z. B. Zapfkopf, Schnellsteckkupplung) müssen vor jedem Anschluss an Getränke- oder Grundstoffbehälter gereinigt und ggfs. desinfiziert werden.
- Getränkeleitungen einschließlich Zapfarmaturen müssen bei jedem Wechsel der Getränkeart gereinigt und ggfs. desinfiziert werden.

- Vor erstmaliger Inbetriebnahme einer Getränkeschankanlage muss immer eine Grundreinigung (u. a. Reinigung der gesamten Schankanlage, Thekenbereich, Fasskühler) durchgeführt werden.
- Grundreinigungen der Schankanlage müssen in einem Reinigungsnachweis dokumentiert werden.

Die Grundreinigung der Getränkeschankanlage (u. a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) muss sich nach dem Zustand der Schankanlage, der Art der Getränke und dem Getränkeumsatz richten.

**Hierbei können folgende Intervalle zur Orientierung genutzt werden (DIN 6650-6:2014-12):**

Getränkeart	Reinigungs- und Desinfektionsintervalle
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	Täglich
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1 bis 7 Tage
Bier (außer alkoholfreies Bier)	7 Tage
Wein, kohlenensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlenensäurehaltiges Wasser	7 bis 14 Tage
Getränkegrundstoff, Spirituosen	30 bis 90 Tage

Neben der regelmäßigen Reinigung müssen gegebenenfalls Reinigungen bei besonderem Bedarf durchgeführt werden. **Auslöser hierfür können sein:**

- Geringer Getränkeausstoß (lange Anstichdauer eines Fasses),
- längere Unterbrechung des Betriebs,
- höhere Lagertemperaturen (z. B. bei Bier) und hohe Umgebungstemperaturen,
- untypische Gerüche (z. B. Essiggeruch an den Zapfarmaturen, Milchsäuregeruch am Zapfkopf),
- geschmackliche Abweichungen der Getränke,
- andere Auffälligkeiten (z. B. Schimmelwachstum auf Oberflächen, Eintrübungen sonst klarer Getränke, Schädlingsbefall, Bierschleimbildung an Zapfarmaturen und Fassanschlüssen, Ablagerungen in Getränkeleitungen).

### 3 Reinigung und Desinfektion

In Bordküchen ist grundsätzlich bei Bedarf, jedoch mindestens gemäß Reinigungsplan zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren. Die Reinigung und gegebenenfalls Desinfektion von Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen und Geräten ist i. d. R. im Anschluss an die Benutzung und am Ende des Zugumlaufs durchzuführen. Vor der erneuten Benutzung ist der Reinigungszustand zu überprüfen. Erforderlichenfalls sind Reinigung und Desinfektion durchzuführen.

#### Folgende Maßnahmen sind zu treffen:

- Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, es wird empfohlen diese in einem separatem Reinigungsmittelschrank aufzubewahren. Dies ist über einen Stauplan festzulegen.
- Während der Reinigung und Desinfektion dürfen sich keine offenen Lebensmittel in unmittelbarer Nähe befinden, wenn durch die Reinigung und Desinfektion eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel nicht ausgeschlossen werden kann.
- Zum Reinigen muss Trinkwasser zur Verfügung stehen.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen in der angegebenen Dosierung angewendet und die Einwirkzeit der Desinfektions- und ggfs. Reinigungsmittel beachtet werden.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen deutlich gekennzeichnet sein, um ein Verwechseln oder versehentliches Verwenden bei der Lebensmittelherstellung auszuschließen.
- Ein Reinigungs- und gegebenenfalls Desinfektionsplan ist zu erstellen, z. B. gemäß Dokumentationsmuster „Vorlage Reinigungsplan Bordküchen“ im Anhang. Die Einhaltung des Reinigungsplanes ist zu kontrollieren. Bei Abweichungen sind entsprechende Korrekturmaßnahmen festzulegen und deren Wirksamkeit ist zu prüfen. Die Prüfung des Erfolges der Unterhaltsreinigung kann über einen Übergabe-Check, z. B. gemäß Dokumentationsmuster „Übergabe-Check“ im Anhang durchgeführt werden, sofern eine direkte Übergabe des Wagens an das Folgeteam nicht möglich ist. In dem Check dokumentiert der Vorgänger das Vorhandensein von evtl. Mängeln in der Bordküche oder nicht ausgeführten Reinigungsarbeiten. Das Folgeteam holt anhand der erhaltenen Informationen nicht ausgeführte Reinigungsarbeiten nach. Der Check kann auch in elektronischer Form durchgeführt werden, sofern die Information dem Folgeteam zur Verfügung gestellt wird.
- Im Rahmen der Instandhaltung von Schienenfahrzeugen hat sich die Festlegung eines Turnus zur Grundreinigung bewährt, da diese im fahrenden Betrieb nicht durchgeführt werden kann. Die Grundreinigung mit abschließender Desinfektion ergänzt die tägliche Unterhaltsreinigung. Der Zeitpunkt einer Grundreinigung ist zu dokumentieren.
- In der Reinigungsausrüstung (Lappen, Bürsten usw.) können sich Keime vermehren. Deshalb muss die Reinigungsausrüstung sauber und instandgehalten sowie bei Bedarf ausgewechselt werden. Die Reinigungsausrüstung darf nur für den vorgesehenen Zweck eingesetzt werden.

- Die Effektivität des Reinigungs- und gegebenenfalls Desinfektionsplanes sowie der verwendeten Mittel muss sichergestellt werden. Zur Prüfung der Reinigungswirkung eignet sich eine regelmäßige visuelle Kontrolle im Rahmen der Eigenkontrollen. Darüber hinaus sollte eine regelmäßige mikrobiologische Beprobung der Oberflächen und Lebensmittelbedarfsgegenstände stattfinden. Die Häufigkeit der Kontrollen ist auf Basis von Risiko- und Gefahrenanalysen festzulegen. Die Ergebnisse müssen ausgewertet werden und gegebenenfalls müssen Maßnahmen eingeleitet werden.
- Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln müssen durch geeignete Prozesse oder Mittelauswahl verhindert werden. Der Einsatz von Desinfektionsmitteln, die rückstandsfrei abtrocknen, hat sich in Bordküchen bewährt.



## 4 Schädlingsbekämpfung

Schädlinge können Schmutz und Mikroorganismen auf Lebensmittel oder Lebensmittelbedarfsgegenstände bringen und sie so einer nachteiligen Beeinflussung aussetzen. Daher müssen geeignete Verfahren vorgesehen werden, die den Eintrag von Schädlingen verhindern bzw. den Befall mit Schädlingen wirksam bekämpfen.

**Folgende Maßnahmen sind gemäß den Anforderungen der jeweils gültigen DIN 10523 zu treffen <sup>33</sup>:**

- Einleitung von Präventivmaßnahmen, um Schädlinge fernzuhalten, abzuwehren, ihnen die Lebensgrundlage zu entziehen oder die Befallserkennung zu erleichtern. Präventivmaßnahmen beinhalten:
  - a) bauliche Maßnahmen, z. B. das Absichern von Öffnungen ins Freie gegen das Eindringen von Schädlingen
  - b) organisatorische Maßnahmen, z. B. die Kontrolle von Ware bei der Anlieferung / Warenübernahme auf Schädlingsbefall
  - c) Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit (Einhaltung der Reinigungspläne, ordnungsgemäße Lagerung von Lebensmitteln [z. B. verpackt, in geschlossenen Behältnissen], geregelte Abfallentsorgung)
- Durchführung der Befallsermittlung zur Feststellung möglicher Befallsorte, der Befallsart und -stärke oder gegebenenfalls der Feststellung „kein Befall“. Die Dokumentation der Prüfung kann im Zuge der Eigenkontrollen erfolgen, z. B. gemäß Dokumentationsmuster „Dokumentation der Eigenkontrollen“ im Anhang.
- Bekämpfung eines Befalls nach dem Stand der Technik, falls erforderlich Reinigung und Desinfektion. Es sind für den Lebensmittelverkehr autorisierte Schädlingsbekämpfer einzusetzen. Der Schädlingsbekämpfer definiert geeignete Bekämpfungsmaßnahmen und gibt erforderliche Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen nach erfolgter Bekämpfung vor.
- Die Dokumentation der durchgeführten Maßnahmen und der Feststellungen erfolgt durch den Schädlingsbekämpfer und muss an geeigneter Stelle dokumentiert werden. Dies kann z. B. im Instandhaltungswerk oder auch in elektronischen Systemen erfolgen.
- Die Handhabung und der Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln in Lebensmittelbetrieben haben so zu erfolgen, dass bei Beachtung der entsprechenden Sorgfalt die Lebensmittel und die Lebensmittelbedarfsgegenstände keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind. Die Sicherheitsdatenblätter gemäß VO 1907/2006 und VO 1272/2008 der eingesetzten Schädlingsbekämpfungsmittel müssen im Instandhaltungswerk, in dem eine Bekämpfung durchgeführt wird, vorhanden sein. Beim Auftritt von Schädlingsbefall während der Fahrt kann es erforderlich sein, die Bordküche bis zur erfolgreichen Bekämpfung zu schließen.

---

<sup>33</sup> Gemäß DIN 10523:2016-09

## 5 Anforderungen an die Mitarbeitenden

### 5.1 Persönliche Hygiene – Allgemeine Anforderungen

Personen, die in Bordküchen arbeiten und dort mit Lebensmitteln umgehen, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Ein Umgang mit Lebensmitteln ist nach IfSG § 42 generell allen Personen untersagt, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Ausscheider einer solchen Krankheit sind. Auch Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen, Hautverletzungen oder Durchfall ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht.

Betroffene Mitarbeitende haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten nach IfSG § 42 und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden (Vergleiche mit Kapitel 6.4 und 6.5).

### 5.2 Händehygiene

Beim Umgang mit Lebensmitteln ist besonderer Wert auf gute Händehygiene zu legen, damit das Risiko der Übertragung von Mikroorganismen minimiert wird. Dabei gelten folgende Regeln:

#### Gründliches Händewaschen und ggfs. Desinfizieren:

- vor Dienstbeginn
- vor der Zubereitung und Ausgabe von Lebensmitteln
- nach dem Toilettenbesuch
- nach Arbeitsunterbrechungen (z. B. Pause, Rauchen)
- nach Reinigungsarbeiten
- nach dem Anfassen von verschmutzten Gegenständen oder Abfallsäcken
- nach dem Einräumen von Nachlieferungen
- nach der Bearbeitung von rohen pflanzlichen Lebensmitteln, Ei, Geflügel, Fleisch, Fisch oder Meerestieren
- nach dem Essen und Trinken



Abb. 7: Verwendung eines Handwaschmittels zur hygienischen Händereinigung

Auf die Einhaltung der Herstellerangaben, der Einwirkzeit der Handwasch- und ggfs. Desinfektionsmittel, das richtige Abspülen und die hygienische Händetrocknung (z. B. mit Einmalhandtüchern) ist zu achten.

Schmuck, Nagellack oder künstliche Fingernägel sollten nicht getragen werden. Fingernägel sind kurz und sauber zu halten. Es sind geeignete Maßnahmen festzulegen, um die Kontamination von Lebensmitteln zu verhindern.

**Das Tragen von geeigneten Handschuhen bei der Speisenzubereitung ist in den folgenden Fällen notwendig:**

- beim Tragen eines Eheringes oder anderen religiösen Schmuckstücken
- bei künstlichen / lackierten Fingernägeln
- bei Verletzungen
- bei Hautveränderungen

Vor dem Tragen und nach dem Ablegen der Handschuhe müssen Hände gereinigt und ggfs. desinfiziert werden. Handschuhe sind regelmäßig zu wechseln:

- beim Wechsel der Arbeitsbereiche oder Produktgruppe, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden
- nach Reinigungsarbeiten
- spätestens nach 15 min
- bei Rissen im Handschuh
- nach der Bearbeitung von rohen pflanzlichen Lebensmitteln, Ei, Geflügel, Fleisch, Fisch oder Meerestieren

Personen mit kleinen Wunden oder Hautverletzungen dürfen nur mit entsprechendem Schutzverband (z. B. wasserdichtes Pflaster, Fingerling, wasserdurchlässiges Pflaster und darüber Einmalhandschuh etc.) Tätigkeiten ausüben, bei denen sie mit Lebensmitteln und/oder Lebensmittelbedarfsgegenständen in Berührung kommen.

---

### **5.3 Arbeitskleidung**

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Bei der Auswahl der Arbeitskleidung kann die jeweils gültige DIN 10524 zugrunde gelegt werden.

Art und Umfang der Arbeitskleidung ist auf die Gegebenheiten am Arbeitsplatz, die Art der Tätigkeit und die zubereiteten Produkte und die Prozesse anzupassen. Ziel der Arbeitsbekleidung ist es, zu vermeiden, dass durch ungeeignete Bekleidung bzw. einem nicht bestimmungsgemäßen Zustand der Bekleidung eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel eintreten kann.<sup>34</sup>

---

<sup>34</sup> Gemäß DIN 10524:2020-06, 4.1.1 und 4.1.3

Bei der Zubereitung von Speisen mit einem hohen Vorfertigungsgrad (auch Salat), die zum Inverkehrbringen am Tag der Herstellung bestimmt sind, wird eine Schürze als Schutzkleidung bei der Speisenzubereitung als ausreichend bewertet. Schürzen dienen der Bedeckung besonders verschmutzungsgefährdeter Bereiche der Arbeitsbekleidung. Sie müssen eine helle Farbe haben und bei Wiederverwendbarkeit leicht zu reinigen bzw. zu waschen und gegebenenfalls desinfizierbar sein.<sup>35</sup> Lange Haare sind bei der Zubereitung und/oder Ausgabe von offenen Speisen zurückzustecken oder zusammenzubinden.

Schutzkleidung (z. B. Schürzen) ist in einer dafür vorgesehenen Ablage, z. B. einem Schrank, verschmutzungssicher und trocken aufzubewahren.<sup>36</sup> Das Sammeln und die Abholung der benutzten Schutzkleidung von Bordküchen kann z. B. in Wäschesäcken erfolgen, die regelmäßig an definierten Bahnhöfen abgeholt und der Reinigung zugeführt werden.

---

## 5.4 Verhalten am Arbeitsplatz

Lebensmittel müssen grundsätzlich so behandelt werden, dass sie nicht nachteilig beeinflusst werden.

### **Folgende Verhaltensregeln sind zu beachten:**

- Essen, Trinken und Rauchen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ist verboten.
- Niemals auf Lebensmittel niesen oder husten.
- Lebensmittel nur mit sauberen Händen berühren.
- Lebensmittel nur dann berühren, wenn dies zwingend erforderlich ist.

---

<sup>35</sup> Gemäß DIN 10524:2020-06, 4.3.3.4, Absatz 2 und 3

<sup>36</sup> Gemäß DIN 10524:2020-06, 4.4.3.1

## 6 Schulung von Mitarbeitenden

---

### 6.1 Grundsätze bei der Schulung von Mitarbeitenden

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass Mitarbeitende ausreichend fachliche Kenntnisse und Erfahrungen besitzen, um ein sicheres und hygienisches Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln gewährleisten zu können. Mitarbeitende sind entsprechend ihrer Tätigkeiten in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen/zu schulen. Die Umsetzung der Inhalte ist zu überwachen. Die jeweils gültige DIN 10514 gibt eine Anleitung zur Planung und Durchführung von Hygieneschulungen bzw. -belehrungen und wurde zur Erstellung dieses Kapitels herangezogen.

Fremdfirmen, die in lebensmittelrelevanten Bereichen oder Prozessen tätig sind, müssen entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene eingewiesen werden.

Mitarbeitende, die für die Entwicklung und Anwendung der Eigenkontrollen nach den HACCP-Grundsätzen verantwortlich sind, müssen in Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze geschult werden.

---

### 6.2 Inhalte und Häufigkeit der Schulung von Mitarbeitenden

Das Personal ist unter Berücksichtigung seiner Ausbildung und Kenntnisse regelmäßig (mindestens einmal jährlich) arbeitsplatzbezogen zu schulen. Darüber hinaus ist eine Eingangsschulung direkt vor Arbeitsaufnahme durchzuführen. Diese Schulung muss über arbeitsplatzbezogene Aufgaben und Verhaltensweisen informieren. Der Umfang der Schulung sollte entsprechend der Ausbildung und gegebenenfalls der Vortätigkeit festgelegt werden.

Bei der Unterweisung zu Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene werden betriebs- und produktspezifische Kenntnisse von Lebensmitteln vermittelt. Auf die Zusammenhänge hinsichtlich des Verderbs oder einer Kontamination durch Mikroorganismen muss hingewiesen werden.

**Erforderlichenfalls sollten den Mitarbeitenden die folgenden Aspekte vermittelt werden:**

- Grundkenntnisse in der Lebensmittelmikrobiologie
- Wachstumsvoraussetzungen für Mikroorganismen
- Gefährdungen durch Verderbniskeime und Krankheitserreger
- Gefährdungen durch Schädlingsbefall
- Weitere Gefährdungen, z. B. durch unzureichende Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, Rückstände etc.

## **Bezogen auf den Arbeitsplatz können die folgenden hygienischen Besonderheiten und das HACCP vermittelt werden:**

- Verarbeitungs- und Produkthygiene, z. B. Beachtung wichtiger prozessbezogener Parameter
- Rohstoff-, Lager und Transporthygiene
- Personalhygiene
- Raum- und Anlagenhygiene
- Entsorgungshygiene, insbesondere bezogen auf die Besonderheiten der Abfallentsorgung im Schienenverkehr
- Vorschriften des Lebensmittelrechts und des IfSG sowie rechtliche Konsequenzen bei Verstößen gegen diese Vorschriften.

Die Schulung ist zu dokumentieren (Schulungsperson, Datum, Ort, Uhrzeit [von-bis], Teilnehmende, Thema und gegebenenfalls verwendetes Schulungsmaterial, z. B. gemäß Dokumentationsmuster „Belehrungsnachweis für Mitarbeitende“ im Anhang). Die Teilnahme an Hygieneschulungen ist durch Unterschrift oder durch einen digitalen Nachweis zu bestätigen. Eine Kontrolle des Erfolgs der Schulungsmaßnahmen, z. B. durch Fragebögen oder eine Erfolgskontrolle am Arbeitsplatz, ist durchzuführen. Die Schulung kann durch den Lebensmittelunternehmer selbst oder durch sachkundiges Personal durchgeführt werden.

---

### **6.3 Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz**

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) regelt in Deutschland die Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen. Zweck des IfSG ist es, übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern. Die Gesundheitsanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln sind ebenfalls in diesem Gesetz geregelt.

In Deutschland müssen die folgenden Personen eine Bescheinigung über eine Belehrung nach Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt haben. Diese darf zu Beginn der ersten Tätigkeit im Lebensmittelbereich nicht älter als drei Monate alt sein.

- Personen, die beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in § 42 Absatz 2 Infektionsschutzgesetz genannten Lebensmittel, mit diesen in Berührung kommen.
- Personen, die in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind.
- Personen, die mit Lebensmittelbedarfsgegenständen so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des § 42 Absatz 2 Infektionsschutzgesetz stattfinden könnte.

Diese Belehrung ist für alle Personen erforderlich, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen sowie für solche, die mit Lebensmittelbedarfsgegenständen, beispielsweise Besteck, Geschirr oder anderen Arbeitsgeräten so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel stattfinden könnte.

**Folgende Lebensmittel fallen unter § 42 Absatz 2 Infektionsschutzgesetz:**

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

Der/die Arbeitgeber:in hat die Pflicht, Arbeitnehmende vor Beginn ihrer Tätigkeit und danach alle zwei Jahre (entsprechende Formulierung nach IfSG) über die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote und die Meldepflicht zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.

Der Lebensmittelunternehmer hat die Bescheinigung des Gesundheitsamtes und die Aufzeichnungen über die Belehrungen aufzubewahren, an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und auf Verlangen der Lebensmittelkontrollbehörde und/oder anderen zuständigen Behörden zur Einsicht vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

Bei der Arbeit in Bordküchen hat es sich in der Praxis bewährt, dass die Mitarbeitenden die Bescheinigung des Gesundheitsamtes und die Aufzeichnungen über die Belehrungen bei der Arbeit mit sich führen, als Original oder Kopie. Der/die Arbeitgeber:in hält lediglich den Nachweis der Belehrungen vor.

Die einmal erworbene Belehrungsbescheinigung des Gesundheitsamtes bzw. das Gesundheitszeugnis gilt grundsätzlich unbefristet, sofern regelmäßige Schulungen durchgeführt und dokumentiert werden. Die Belehrung ist nach § 43 Absatz 5 IfSG der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

---

## 6.4 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

Für Personen mit Krankheiten/Krankheitsanzeichen laut § 42 Absatz 1 Infektionsschutzgesetz gilt ein Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot für den Umgang mit Lebensmitteln oder Lebensmittelbedarfsgegenständen. Das Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot gilt bereits bei bloßem Verdacht, d. h., wenn Symptome wie z. B. Durchfall oder Fieber ohne konkrete Diagnose auftreten. Eine ärztliche Untersuchung ist zwingend notwendig.

Personen, die nicht mit den im § 42 Absatz 2 Infektionsschutzgesetz genannten Produktgruppen umgehen, benötigen bei ihrer Arbeit keine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt. Eine dokumentierte Belehrung durch den/die Arbeitgeber:in zur Lebensmittelsicherheit ist ausreichend.

**Dies trifft für Mitarbeitende zu (z. B. im mobilen Service), die mit folgenden Produktgruppen umgehen:**

- Getränke
- Vorverpackte Produkte
- Durchgebackene Backwaren

---

## 6.5 Meldepflichten der Mitarbeitenden

Die Mitarbeitenden müssen in der Lage sein, auftretende Symptome (Beschwerden) von übertragbaren Infektionskrankheiten bei sich selbst zu erkennen und sich entsprechend zu verhalten.

Mitarbeitende, bei denen der Verdacht auf eine über Lebensmittel übertragbare Krankheit gemäß § 42 Absatz 1 Infektionsschutzgesetz vorliegt, müssen ihre/n Arbeitgeber:in unverzüglich darüber informieren.

Da Krankheitssymptome auch plötzlich während der Arbeit in Bordküchen auftreten können, ist der Meldeweg an den/die Arbeitgeber:in und eine Freistellung von ihrer Tätigkeit in der Gastronomie bis zum Abschluss der Fahrt sicher zu stellen.



## III Verkauf von Lebensmitteln im mobilen Service

Für Lebensmittel, die im mobilen Service verkauft werden, gelten die Anforderungen aus Anhang II, Kapitel III der VO (EG) Nr. 852/2004 Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nicht-ständige Betriebsstätten. Im mobilen Service wird den Gästen ein begrenztes Produktsortiment direkt am eigenen Platz angeboten. Der Verkauf findet in der Regel von einem mobilen Verkaufsgerät statt.

### Das Produktangebot umfasst zum Beispiel:

- Snacks, z. B. Süßigkeiten, Sandwichs, Backwaren, abgepacktes Eis
- Warme und kalte Getränke

### Beispiele für mobile Verkaufsgeräte sind:

- Verkaufswagen zum Verkauf von Sandwiches, Snacks, warmen und kalten Getränken
- Körbe zum Verkauf von Brezeln
- Kühlboxen zum Verkauf von abgepacktem Eis
- Tablett zum Verkauf von Heiß- und Kaltgetränken

Lebensmittel, die im mobilen Service angeboten werden, müssen so verpackt/umhüllt sein, dass eine nachteilige Beeinflussung des Produktes ausgeschlossen wird.

Generell ist die Abgabe von Lebensmitteln ausschließlich in Einzelverpackungen zu empfehlen. Auch hier gilt, dass bei der Abgabe von Produkten, die nicht diese Eigenschaften aufweisen, geeignete Maßnahmen zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit zu treffen sind.

# 1 Mobile Verkaufsgeräte

---

## 1.1 Allgemeine Anforderungen an Verkaufsgeräte

Für Verkaufsgeräte zum Verkauf von Lebensmitteln an die Gäste gilt, dass diese so konzipiert und gebaut sein müssen, dass sie sauber und instandgehalten werden können. Eingesetzte Materialien müssen glatt, abriebfest, korrosionsfest und nichttoxisch sein. Außerdem dürfen keine Risse und Spalten vorhanden sein, in denen sich Schmutz festsetzen kann. Falls Oberflächen mit offenen Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen diese desinfiziert werden können. Ein Risiko der Kontamination von Lebensmitteln muss vermieden werden.

Verkaufsgeräte sind außerhalb der Verkaufszeiten geschützt und vor fremdem Zugang gesichert abzustellen. Ein angemessener Schutz der Lebensmittel beim Transport an den Zug ist sicher zu stellen.

Ma

---

## 1.2 Reinigung und Desinfektion der Verkaufsgeräte

Da eine effiziente Reinigung des Verkaufsgerätes im fahrenden Betrieb in der Regel nicht möglich ist, sind nur gereinigte und saubere Verkaufsgeräte im Zug einzusetzen. Die Reinigung der Verkaufsgeräte erfolgt stationär. Zur Entfernung akuter Verschmutzungen empfiehlt sich die Mitführung von Desinfektions- oder Reinigungstüchern. Bei der Auswahl der Tücher sollte darauf geachtet werden, dass die abgewischten Produkte nicht nachgespült werden müssen.

---

## 1.3 Abfallentsorgung

Beim mobilen Service fallen nur geringe Mengen von Abfall an, da Lebensmittel und Getränke in ihrer Verpackung an die Gäste abgegeben werden. Nicht verkehrsfähige Lebensmittel und/oder Getränke sind gekennzeichnet zu sammeln und ordnungsgemäß zu entsorgen. Die Kennzeichnung kann z. B. mit einem Aufkleber oder Rückführungs-Schein erfolgen, z. B. gemäß Dokumentationsmuster „Rückführungs-Schein“ im Anhang. Wenn Getränke auf dem mobilen Verkaufsgerät zubereitet werden (z. B. Kaffee), muss die Entsorgung von Getränkeresten sichergestellt werden.

## 2 Umgang mit Lebensmitteln beim mobilen Service

Das Risiko einer Kontamination von Lebensmitteln muss bei der Aufbewahrung vermieden werden.

Der Schutz der Lebensmittel erfolgt beim mobilen Service in der Regel über geeignete Produkt- oder Transportverpackungen, z. B. verschlossene Einzelportionspackungen.

Der Transport von unkritischen Lebensmitteln, die sich nicht in einer Einzelverpackung befinden (z. B. offene Brezeln), darf nur in sauberen und hygienisch einwandfreien Behältnissen erfolgen (z. B. geeignete Boxen, Taschen). Die Lebensmittel müssen beim Transport geschützt werden.

Kurzfristig darf von den Temperaturvorgaben bei kühl- und tiefkühlpflichtigen Lebensmitteln abgewichen werden, sofern die Gesundheit des Verbrauchers nicht gefährdet wird und die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden. Klare Regelungen zur Dauer der Abweichung von den Temperaturvorgaben sind zu erstellen und einzuhalten. Dokumentierte Kontrollen sind durchzuführen. Lebensmittel, die aus der Kühlkette entnommen werden, müssen mit einem eindeutigen Anbruchdatum und gegebenenfalls -uhrzeit gekennzeichnet werden, nach dessen Ablauf sie entsorgt werden müssen. Eine Rückführung in die Kühlung/Tiefkühlung muss ausgeschlossen werden.

## 3 Persönliche Hygiene beim mobilen Service

Aufgrund des geringen Hygienierisikos beim mobilen Service ist die Arbeitskleidung ausreichend. Beim Verkauf von Speisen im mobilen Service ist ein Zugang zu Handwaschbecken zur hygienischen Händereinigung und zu einer geeigneten Toilette während der Zugfahrt nicht immer gewährleistet. Beim Verkauf von Speisen im mobilen Service sind geeignete Reinigungs- und Desinfektionstücher zur Reinigung von Händen und Verkaufsgerät zu verwenden ebenso wie nach einer Toilettenbenutzung.

## 4 Schulung der Mitarbeitenden

Die arbeitsplatzbezogene Schulung zur Lebensmittelsicherheit hat auch beim mobilen Service regelmäßig zu erfolgen, gemäß den Grundsätzen von Kapitel 6 Schulung von Mitarbeitenden.

## IV Umsetzung HACCP-Konzept

### 1 Allgemeines

Gemäß gültiger EU-Verordnung Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene, Artikel 5, Absatz 1, hat der Lebensmittelunternehmer „ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten“.

„**HACCP-gestützte Verfahren bzw. HACCP:** [...] ein System der Eigenkontrollen, mit dem Gefahren, die signifikant für die Lebensmittelsicherheit sind, im Einklang mit den HACCP-Grundsätzen ermittelt, bewertet und beherrscht werden.“<sup>37</sup>

Durch die Anwendung des Konzepts werden betriebliche Abläufe zur Lebensmittelsicherheit optimiert. Auch kann auf diese Weise die Einhaltung der unternehmerischen Sorgfalt bei der Herstellung dargestellt werden, z. B. gegenüber der Lebensmittelüberwachung oder bei gerichtlichen Streitfällen.

Grundlage für die erfolgreiche Umsetzung der HACCP-Grundsätze sind neben den räumlichen, prozesstechnischen und organisatorischen Voraussetzungen vor allem das richtige Verhalten beim Umgang mit Lebensmitteln und die Einhaltung der allgemein anerkannten Hygieneregeln.

Die branchenweit üblichen Lebensmittelbe- und -verarbeitungsprozesse in Bordküchen wurden im Rahmen dieser Leitlinie einer allgemeinen Gefahrenanalyse unterzogen.

Zudem wurden Lenkungspunkte definiert, deren Ziel die Prüfung der Einhaltung der guten Hygienepraxis ist.

**Generell gilt**, dass jeder Unternehmer ein Verfahren, das auf HACCP Grundsätzen beruht, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten hat. Die vorliegende Leitlinie kann hierbei als Grundlage herangezogen werden, um selbst eine Gefahrenanalyse durchzuführen und gegebenenfalls kritische Lenkungspunkte und Lenkungspunkte zu identifizieren. Diese Lenkungspunkte werden mit Präventivprogrammen (PRPs) überwacht. Die Überwachung wird dokumentiert.

---

<sup>37</sup> Amtsblatt der Europäischen Kommission (2016/C 278/01): Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen, Anlage I (Glossar).

## 2 Grundvoraussetzungen für Lebensmittelhygiene

„Lebensmittelhygiene und -sicherheit werden dadurch gewährleistet, dass die Lebensmittelunternehmen PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützte Verfahren durchführen. Die PRPs bilden die Grundlage für eine wirksame Umsetzung der HACCP-Grundsätze und sollten bereits vor der Einführung HACCP-gestützter Verfahren eingerichtet worden sein.“<sup>38</sup>

Bei der Einführung von HACCP müssen die Grundvoraussetzungen für Lebensmittelhygiene erfüllt sein, die für die Herstellung, Behandlung und Bereitstellung sicherer Lebensmittel erforderlich sind. Hierbei gilt es, zunächst die richtige Arbeitsumgebung und Infrastruktur zu gewährleisten. Zusätzlich müssen operative PRPs definiert werden. Operative PRPs sind Maßnahmen, die produktionsbezogen, steuerbar und messbar sind, wie z. B. Temperaturmessungen etc. Die benötigten Präventivprogramme hängen jeweils von der Art des Lebensmittelunternehmens und den hergestellten Produkten ab. Bei der Festlegung von PRPs kann z. B. die ISO/TS 22002 herangezogen werden, die gängige PRPs beschreibt.

Die Kontrolle der Einhaltung dieser Grundvoraussetzungen und der PRPs erfolgt in der Praxis über Lenkungspunkte, die stichprobenartig in Eigenkontrollen überprüft werden.

## 3 Ermittlung von Gefahren

Der Lebensmittelunternehmer hat Gesundheitsgefahren, die von Lebensmitteln ausgehen können, auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu ermitteln. Alle vernünftigerweise zu erwartenden Gefahren müssen in der Gefahrenanalyse identifiziert, bewertet und durch geeignete Maßnahmen beherrscht werden.

### **Grundsätzlich können Lebensmittel nachteilig beeinflusst werden durch:**

- Physikalische Gefahren, z. B. Metallsplitter (Konservendosen, Schmuck), Glassplitter (Flaschen, Gläser, Beleuchtung), Steine (Kürbisprodukte), Kerne (Kirschprodukte), Knochensplitter, andere Fremdkörper
- Chemische Gefahren, z. B. Reinigungs- und Desinfektionsmittel, unzuträgliche Dämpfe, Rückstände aus nicht geeignetem Verpackungsmaterial
- Biologische Gefahren, z. B. Vorhandensein, Überleben oder Vermehrung pathogener Mikroorganismen (krankheitserregende Bakterien, wie z. B. Salmonellen) und ihrer Giftstoffe, Viren, Schimmelpilze und ihre Giftstoffe, Toxine, Ungeziefer (z. B. Schaben), Allergene

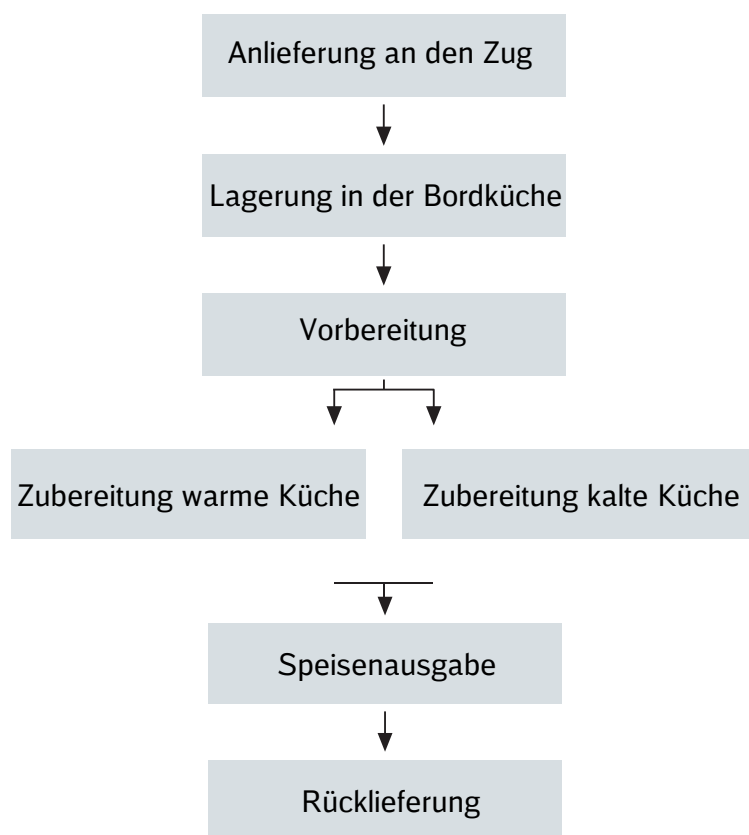
---

<sup>38</sup> Amtsblatt der Europäischen Kommission (2016/C 278/01): Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen, Anhang I.

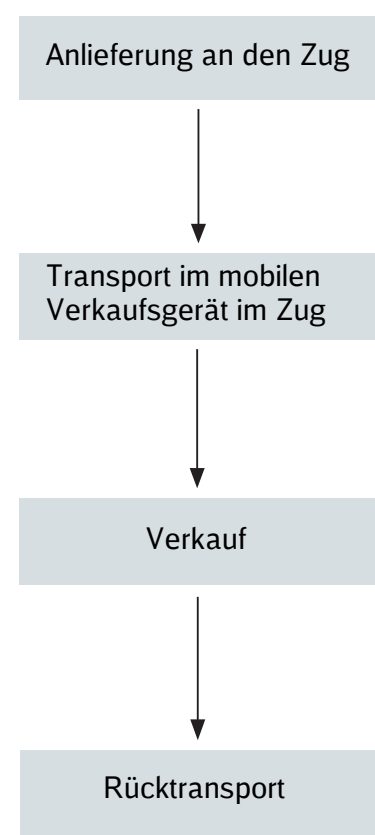
Darüber hinaus sollte „bei der Durchführung der Gefahrenanalyse [...] folgendes berücksichtigt werden“<sup>39</sup>:

- Eintrittswahrscheinlichkeit von Gefahren und Schwere ihrer gesundheitsbeeinträchtigenden Wirkung;
- Qualitative und/oder quantitative Bewertung des Vorhandenseins von Gefahren; [...]
- Kontaminierung (oder Rekontaminierung) mit biologischen (Mikroorganismen, Parasiten), chemischen oder physikalischen Agenzien von Ausgangserzeugnissen, Zwischen-erzeugnissen oder Enderzeugnissen.“

Mögliche Gefahren müssen den Arbeitsabläufen zugeordnet werden. Ein allgemeines Schema für die Abläufe in Bordküchen und im mobilen Service sieht folgendermaßen aus:



**Abbildung 1: Arbeitsabläufe Bordküche**



**Abbildung 2: Arbeitsabläufe mobiler Service**

Die Prozessabläufe sind schrittweise systematisch zu prüfen, um festzustellen, inwieweit Gefahren für die Sicherheit des Lebensmittels auftreten können.

<sup>39</sup> Amtsblatt der Europäischen Kommission (2016/C 278/01): Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen, Anhang II, 4.

## 4 Bestimmung der Lenkungspunkte

Lenkungspunkte und kritische Lenkungspunkte werden anhand einer betrieblichen Risiko- und Gefahrenanalyse definiert. Ein Arbeitsschritt innerhalb eines Arbeitsablaufes ist dann ein kritischer Lenkungspunkt, wenn eine Überwachung der Sicherheit des Lebensmittels und gegebenenfalls eine Korrekturmaßnahme an diesem Punkt getroffen werden kann und dies von entscheidender Bedeutung ist.

In Bordküchen und beim mobilen Service werden die Gefahren bereits durch die Erfüllung der Grundvoraussetzungen zur Lebensmittelhygiene und durch PRPs ausgeschaltet bzw. auf ein akzeptables Maß reduziert. Beim beschriebenen Speisenkonzept liegen keine kritischen Lenkungspunkte vor.

Die Kontrolle der Einhaltung der Grundvoraussetzungen und der Präventivprogramme erfolgt an Lenkungspunkten. Im Rahmen von stichprobenartigen Eigenkontrollen wird die Anwendung von betrieblichen Hygieneregeln, technischen und organisatorischen Maßnahmen überprüft. Soll- und Grenzwerte, Korrekturen sowie Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen, müssen für die Eigenkontrollen definiert werden. Eine stichprobenartige Kontrolle der Einhaltung der vorgegebenen Sollwerte, sowie eine Dokumentation der Kontrollergebnisse und der eingeleiteten Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen, haben zu erfolgen. Ein Dokumentationsmuster „Dokumentation der Eigenkontrollen“ befindet sich im Anhang. Die Eigenkontrollen können auch in elektronischer Form durchgeführt werden. Die Häufigkeit der Eigenkontrollen muss festgelegt werden.

## 5 Festlegung und Durchführung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen

Für den Fall, dass Vorgaben nicht eingehalten werden, müssen geeignete Korrekturen und Korrekturmaßnahmen festgelegt werden. Die Dokumentation von Maßnahmen kann direkt in den Eigenkontrollen erfolgen. Die Wirksamkeit der Maßnahmen ist zu prüfen.

## 6 Verifizierungsverfahren (Aktualisierung, Überprüfung)

Das eingerichtete HACCP-Konzept muss regelmäßig und bei besonderen Anlässen auf seine Wirksamkeit und seine Aktualität geprüft und aktualisiert werden. Wird eine nicht ausreichende Wirksamkeit des Systems festgestellt, sind Maßnahmen zur Verbesserung zu ergreifen.

### Auslöser für eine Überprüfung im Bedarfsfall sind:

- Änderung des Produktangebotes (z. B. Speisen, Verpackung)
- Änderung der betrieblichen Abläufe (z. B. neuer Anlieferungsart)
- Änderung der Herstellungsmethoden (z. B. neue Geräte)
- Reklamationen von Gästen
- Informationen aus Presse und Fachliteratur
- Auswertung interner Auffälligkeiten und Notfälle

Weitere Auslöser können hinzukommen.

## 7 Dokumentation

Dokumente und Aufzeichnungen sind erforderlich, um die Effektivität des Lebensmittelsicherheitssystems und die Aufrechterhaltung des HACCP-Konzeptes belegen zu können. Zudem belegen sie die Durchführung der betrieblichen Maßnahmen und Kontrollen gegenüber der Lebensmittelüberwachung oder bei juristischen Streitfällen.

Dokumentationen und Aufzeichnungen können in Papierform oder digital erstellt werden. Sie müssen über einen angemessenen, vorab definierten Zeitraum aufbewahrt werden. Eine Aufbewahrung über mindestens zwei Jahre hat sich in der Praxis bewährt.

Als Basis für Dokumente und Aufzeichnungen können die im Anhang vorhandenen Dokumente als Bestandteil der Dokumentation genutzt werden. Eine betriebspezifische Anpassung muss stattfinden.



# Anhang – Dokumentationsmuster

## 1 Reinigungsplan

Ein bedarfsgerechter Reinigungsplan ist zu erstellen. Folgende Vorlagen können als Grundlage verwendet werden:

### 1.1 Vorlage Reinigungsplan Bordküche

Was, z. B.	Wie	Womit	Wer	Wann	Prüfung
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fußböden</li> <li>■ Türen, Wände</li> <li>■ Waschbecken und Ausgüsse</li> <li>■ Abzugshauben, Filter, Lüftungsgitter</li> </ul>	Reinigungsanweisung pro Gegenstand definieren	Reinigungs-, gegebenenfalls Desinfektionsmittel und Geräte pro Gegenstand definieren	Mitarbeitende/Reinigungsdienstleister pro Gegenstand definieren	Zeitpunkt pro Gegenstand definieren, z. B. täglich, wöchentlich, oder Anforderung definieren (z. B. Mülleimer nach Leerung)	Kontrolle des Reinigungserfolges durch Verantwortlichen
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arbeitsflächen, Theken</li> <li>■ Geräte (Steamer, Mikrowelle)</li> <li>■ Herdplatten</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kühl- und Tief-Kühlschrank</li> <li>■ Mülleimer</li> <li>■ Spülmaschine</li> <li>■ Schneidbretter, Arbeitsgeräte</li> </ul>					

Vorgehen bei Abweichungen: \_\_\_\_\_

## 1.2 Vorlage Reinigungsplan mobiles Verkaufsgerät

Was, z. B.	Wie	Womit	Wer	Wann	Prüfung
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gerätekörper</li> </ul>	Reinigungsanweisung pro Gegenstand definieren	Reinigungs-, gegebenenfalls Desinfektionsmittel und Geräte pro Gegenstand definieren	Mitarbeitende/Reinigungsdienstleister pro Gegenstand definieren	Zeitpunkt pro Gegenstand definieren, z. B. täglich, wöchentlich, oder Anforderung definieren (z. B. Mülleimer nach Leerung)	Kontrolle des Reinigungserfolges durch Verantwortlichen
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Räder</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ablagefläche</li> <li>■ Einschübe</li> <li>■ Thermokanne</li> </ul>					

**Vorgehen bei Abweichungen:** \_\_\_\_\_

## 2 Dokumentation der Kühl- und Tiefkühltemperaturen

Die Kühl- und Tiefkühltemperaturen sind bei Fahrtbeginn an sämtlichen Kühl- und Tiefkühleinrichtungen auszulesen. Bei Abweichungen sind entsprechende Korrekturen vorzunehmen, zu kontrollieren und zu verifizieren.

### ■ Basisdaten

- Zugnummer: \_\_\_\_\_
- Wagennummer: \_\_\_\_\_
- Einsatzstelle Personal: \_\_\_\_\_
- Datum: \_\_\_\_\_

### ■ Sollbereich

- Kühleinrichtung: \_\_\_\_\_
- Tiefkühleinrichtung: \_\_\_\_\_

---

### 2.1 Kühleinrichtungen

Maßnahmen, die bei Temperaturabweichungen ergriffen werden müssen<sup>40</sup>:

Geringe oder kurze Temperaturabweichungen: Umlagerung der Ware, Meldung des Defektes, Weiterverkauf, wenn Solltemperatur im angegebenen Zeitrahmen wieder erreicht wird  
 Höhere oder länger anhaltende Temperaturabweichungen: Entsorgung der Ware, Meldung des Defektes

Datum	Zeit	Temperatur Kühleinrichtung	Messung durchgeführt durch	Maßnahme bei Abweichung	Ergebnis der Maßnahmen

**Bemerkungen:** \_\_\_\_\_

<sup>40</sup> Maximale Höhe und Dauer der Temperaturabweichungen sollten risikobasiert, produktspezifisch und verifiziert durch Labor-Untersuchungen festgelegt werden.

---

## 2.2 Tiefkühleinrichtungen

Datum	Zeit	Temperatur Tiefkühleinrichtung	Messung durchgeführt durch	Maßnahme bei Abweichung	Ergebnis der Maßnahmen

**Bemerkungen:** \_\_\_\_\_

---

### 3 Rückführungsschein

Der Rückführungs-Schein dient als Begleitschein bei der Rückführung von Lebensmitteln mit abgelaufenem MHD oder Auffälligkeiten (z. B. sensorische Abweichungen). Der Schein ist durch den Mitarbeitenden auszufüllen und den separat verpackten Lebensmitteln beizufügen.

■ **Basisdaten**

- Zugnummer: \_\_\_\_\_
- Wagennummer: \_\_\_\_\_
- Einsatzstelle Personal: \_\_\_\_\_
- Datum: \_\_\_\_\_

Artikel-Name/Nr.	Rückführungsgrund (z. B. MHD überschritten; Schimmel; ...)	Unterschrift

**Bemerkungen:** \_\_\_\_\_

## 4 Übergabe-Check

Der Übergabe-Check dient als dokumentierte Übergabe der Bordküche an das folgende Personal.

### ■ Basisdaten

- Zugnummer: \_\_\_\_\_
- Wagennummer: \_\_\_\_\_
- Einsatzstelle Personal: \_\_\_\_\_
- Datum: \_\_\_\_\_
- Unterschrift: \_\_\_\_\_

### ■ Nachbestellung (Lebensmittel und -bedarfsgegenstände) ausgeführt

Ja

Nein

### ■ Schäden in der Bordküche festgestellt:

Ja

Nein

Wenn ja, welche: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### ■ Schäden zur Reparatur gemeldet:

Ja

Nein

### ■ Reinigung durchgeführt:

Ja

Nein

Falls nein, wo besteht noch Reinigungsbedarf: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Bemerkungen: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 5 Belehrungsnachweis für Mitarbeitende

- **Teilnehmerliste vom:** TT.DD.YYYY, von \_\_\_\_\_ : \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_ : \_\_\_\_\_
- **Ort:** \_\_\_\_\_
- **Thema:** „Unternehmerpflichten Lebensmittelhygiene“
- **Inhalt:**

### 1. Arbeitsplatzbezogene Belehrung zur Lebensmittelhygiene

*Themenschwerpunkte aufzählen*

---



---



---

### 2. Infektionsschutzgesetz §§ 42/43

*Themenschwerpunkte aufzählen*

---



---



---

### Gegebenenfalls verwendetes Schulungsmaterial

*Themenschwerpunkte aufzählen*

---



---



---

- **Trainer:** \_\_\_\_\_ **Unterschrift:** \_\_\_\_\_

„Ich erkläre hiermit, dass mir keine Gründe für ein Tätigkeitsverbot bei mir bekannt sind. Sollten bei mir nach Aufnahme meiner Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 IfSG auftreten, werde ich dies meinem Arbeitgeber unverzüglich mitteilen.“

Name / Vorname	Firma / Einsatzteile	Unterschrift

## 6 Dokumentation und Eigenkontrolle

Stichprobenartige Eigenkontrollen prüfen die Anwendung von betrieblichen Hygieneregeln, technischen und organisatorischen Maßnahmen. Soll- und Grenzwerte, Korrekturen sowie Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen müssen für die Eigenkontrollen definiert werden. Die Dokumentation der Eigenkontrollen kann auch elektronisch erfolgen.

Das folgende Beispiel zeigt Lenkungspunkte, die typischerweise in Bordküchen kontrolliert werden. Es obliegt dem Lebensmittelunternehmer, die Art und Anzahl der Lenkungspunkte sowie die einzuleitenden Maßnahmen bei Nichterfüllung zu definieren.

### ■ Basisdaten

- Zugnummer: \_\_\_\_\_
- Wagennummer: \_\_\_\_\_
- Einsatzstelle Personal: \_\_\_\_\_
- Datum: \_\_\_\_\_
- Unterschrift: \_\_\_\_\_



Kontrollgegenstand	Erfüllt Ja / Nein	Einzuleitende Maßnahme bei <b>Nichterfüllung</b>	Eingeleitete Maßnahme ankreuzen
--------------------	-------------------------	---	---------------------------------------

■ **Temperaturkontrolle und Dokumentation**

Durchgeführt		<i>Maßnahmen in dieser Spalte definieren und aufführen</i>	
Temperatur im Soll			

■ **Produkte in Ordnung**

Sensorik (Aussehen, Geruch)		<i>Maßnahmen in dieser Spalte definieren und aufführen</i>	
Einhaltung MHD/Verbrauchsdatum			
Verpackungen unversehrt			

■ **Lagerhaltung eingehalten, z. B.**

Trennung nach Produktarten		<i>Maßnahmen in dieser Spalte definieren und aufführen</i>	
Trennung nicht vorverpackte (offene/lose) / vorverpackte Ware			
FEFO eingehalten (Lagerung der Lebensmittel nach MHD / Verbrauchsdatum)			
Separate Lagerung von Reinigungsmitteln zu Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen			

■ **Reinigungsplan eingehalten**

Umfeld sauber		<i>Maßnahmen in dieser Spalte definieren und aufführen</i>	
Geräte sauber			

■ **Produktionshygiene**

Interne Kennzeichnung eingehalten		<i>Maßnahmen in dieser Spalte definieren und aufführen</i>	
Zubereitungsvorschriften eingehalten			
Mitarbeitende-Hygieneregeln eingehalten			
Umfeld frei von Schädlingen			

# Quellenverzeichnis

## Europäische Regelungen

- Amtsblatt der Europäischen Kommission (2016/C 278/01): Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen
- Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen, zur Änderung und Aufhebung der Richtlinien 67/548/EWG und 1999/45/EG und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28. Januar 2002
- Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Dezember 2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH), zur Schaffung einer Europäischen Agentur für chemische Stoffe, zur Änderung der Richtlinie 1999/45/EG und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 793/93 des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 1488/94 der Kommission, der Richtlinie 76/769/EWG des Rates sowie der Richtlinien 91/155/EWG, 93/67/EWG, 93/105/EWG und 2000/21/EG der Kommission
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG vom 27. Oktober 2004
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene vom 29. April 2004

## Nationale Regelungen

- Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH), vom 9. November 2009
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253), das durch Artikel 7 des Gesetzes vom 27. September 2021 (BGBl. I S. 4530) geändert worden ist (LFGB)
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 18. November 2020 (BGBl. I S. 2504) geändert worden ist (LMIDV)

- Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung vom 2. Juni 2021 (BGBl. I S. 1362) (LMZDV)
- Infektionsschutzgesetz – IfSG, vom 20. Juli 2000
- Trinkwasserverordnung vom 10. März 2016 (BGBl. I S.459) zuletzt geändert durch Artikel 99 der Verordnung vom 19. Juni 2020 (BGBl. I S.1328)
- Verwaltungsvorschrift zur Wahrnehmung der behördlichen Überwachung gemäß § 54b Infektionsschutzgesetz im Bereich der Eisenbahnen des Bundes für - ortsfeste und mobile Trinkwasser-Befüllungs- und Abwasserentsorgungsanlagen für Schienenfahrzeuge - Trinkwasserversorgungs- und Abwasserbeseitigungsanlagen in Schienenfahrzeugen (VV IfSG). Eisenbahnbundesamt (EBA), Stand 1.7.2020

### **Normen und Leitlinien**

- DIN 10500:2019-01 „Lebensmittelhygiene – Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfung“
- DIN 10503:2022-03 „Lebensmittelhygiene Begriffe“
- DIN 10505:2019-12 „Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten“
- DIN 10508:2022-03 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“
- DIN 10514:2009-05 „Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung“
- DIN 10522:2006-01 „Lebensmittelhygiene – Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfung“
- DIN 10523:2016-09 „Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich“
- DIN 10524:2020-06 „Lebensmittelhygiene – Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben“
- DIN 2000:2017-02 Zentrale Trinkwasserversorgung – Leitsätze für Anforderungen an Trinkwasser, Planung, Bau, Betrieb und Instandhaltung der Versorgungsanlagen
- DIN 2001-2:2018-01 „Trinkwasserversorgung aus Kleinanlagen und nicht ortsfesten Anlagen – Teil 2: Nicht ortsfeste Anlagen“
- DIN 6650-5: 2015-12 Getränkeschankanlagen – Teil 5: Sicherheitstechnische, hygienische und anwendungstechnische Anforderungen an verwendungsfertige Getränkeschankanlagen, Bauteilgruppen und Bauteile sowie ihre Prüfung DIN 10523
- DIN 6650-6:2014-12 Getränkeschankanlagen – Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion
- DIN ISO/TS 22002-1:2009 Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit - Teil 1: Lebensmittelherstellung

## Abbildungsverzeichnis

- Abbildung Deckblatt; Quelle: Deutsche Bahn AG
- Abbildung 1: Innenansicht eines Speisewagens; Quelle: Deutsche Bahn AG
- Abbildung 2: Seitenansicht Bordküche - Gangseite; Quelle: Kugel Edelstahlverarbeitung GmbH
- Abbildung 3: Seitenansicht Bordküche - Außenseite; Quelle: Kugel Edelstahlverarbeitung GmbH
- Abbildung 4: Tiefgezogene Arbeitsfläche mit eingeschweißtem Doppelspülbecken; Quelle: Kugel Edelstahlverarbeitung GmbH
- Abbildung 5: Warenanlieferung in Boxen, zur Veranschaulichung ohne Deckel; Quelle: DB AG
- Abbildung 6: Tropfmulden mit herausnehmbaren Tropfschalen; Quelle: Kugel Edelstahlverarbeitung GmbH
- Abbildung 7: Verwendung eines Handwaschmittels zur hygienischen Händereinigung; Quelle: DB Fernverkehr AG