

Lebensmittelhygiene

1 Grundlagen

Für Erkrankungen, die aufgrund von zubereiteten Speisen entstehen, können Sie zivil- und strafrechtlich zur **Haftung** gezogen werden. Gerade deshalb ist es überaus wichtig, zu wissen, wie eine **gute Hygienepraxis** aussieht und wie sie einfach und alltagsnah umzusetzen ist. Nach der **Lebensmittelhygieneverordnung** (EG) Nr. 852/2004 müssen Angestellte entsprechend ihrer Tätigkeit im Betrieb zur richtigen Hygiene geschult werden. Die **Schulung muss vor Arbeitsantritt** und anschließend **alle 2 Jahre** durch einen geschulten Mitarbeiter erfolgen. Die EG-VO Nr. 853/2004 beschäftigt sich mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs zum menschlichen Verzehr, siehe www.eur-lex.europa.eu.

2 Kühlung und Verarbeitung

Besonders kritisch ist der Umgang mit **ei- und milchhaltigen Produkten**. Geflügelfleisch, Fisch, Speiseeis, Mayonnaise, Sahne bieten einen guten Nährboden für Keime. Es ist darauf zu achten sowohl die **Temperatur als auch die Feuchtigkeit niedrig zu halten**, um das Keimwachstum nicht zu begünstigen. Bei der Zubereitung von Rohmaterial gelten strengere Regeln als beim Aufwärmen von vorgefertigten Produkten. Dauerhaft warmgehaltene Nahrungsmittel, wie Saucen, müssen vor dem Inverkehrbringen nochmals aufgekocht werden.

Gefrorene Lebensmittel sind bei Temperaturen von **-18°C** zu lagern.

Gekühlte Lebensmittel sind bei **bis zu +4°C** zu lagern, kurz vor der Abgabe bei bis zu +7°C.

Verderbliche Ware darf **zu keinem Zeitpunkt mehr als +7°C** erreichen.

Im Kühlschrank ist ein **Thermometer** aufzubewahren, an dem die korrekte Temperatur an jedem Arbeitstag abgelesen werden kann. Diese ist dann in einer Liste einzutragen, die 2 Jahre aufbewahrt werden muss. Beim Abkühlen heißer Lebensmittel sollte innerhalb von 3 h der Bereich von +65 °C bis +10°C durchschritten werden, um eine Keimvermehrung zu vermeiden.

Geöffnete Lebensmittelverpackungen sind mit dem **Datum der Öffnung** zu versehen.

Säfte sollten nach dem Öffnen in **durchsichtigen Gefäßen** aufbewahrt werden, um Trübung und Schimmelbildung frühzeitig zu erkennen.

3 Prüfung durch das Gesundheitsamt:

a) Prüfung der Informationen zur Lebensmittelkette; b) Gestaltung und Instandhaltung der Betriebsstätten und der Einrichtungen; c) Hygiene vor, während und nach Durchführung der Tätigkeiten; d) persönliche Hygiene; e) Unterweisung in Hygiene und Arbeitsverfahren; f) Schädlingsbekämpfung; g) Wasserqualität; h) Temperaturkontrolle; i) Kontrolle ein- und ausgehender Lebensmittellieferungen und der Begleitdokumente.

4 Gefahrenanalyse HACCP

Bei gewerblicher **Herstellung und bei Inverkehrbringen** von Lebensmitteln wird ein HACCP-Konzept gefordert. Dabei spielt die Höhe des Preises für die Abgabe der Lebensmittel keine Rolle. HACCP (Hazard=Gefahren, Analysis=Analyse, Critical=kritische, Control=Kontroll, Points=Punkte) Das HACCP-Konzept beinhaltet eine von den Lebensmittelbetrieben durchzuführende Eigenkontrolle. Diese kann je nach Bedarf aufgebaut werden. Es sieht ein vorbeugendes System vor, das die **Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern** gewährleisten soll. Erforderlich sind eine **Gefährdungsanalyse** und das Ermitteln **kritischer Kontrollpunkte**. Darüber hinaus bitte auch die Info „Küchen-Personalhygiene“ und die Info „Küchen-Gerätehygiene“ beachten, siehe <http://www.usb-net.de/pages/d/home/Info.html>.

Ihre Fachkraft für Arbeitssicherheit

Dipl.-Ing. (FH) Martin Breite