

Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung

Merkblatt der Lebensmittelüberwachung im Veterinäramt

Durch die Beachtung der Vorschriften der Lebensmittelhygiene soll eine gewisse Grundhygiene gewährleistet werden - auch, um lebensmittelbedingten Erkrankungen vorzubeugen.

1. Allgemeine Anforderungen

- ✓ Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen.
- ✓ In Küchen und Räumen, in denen offene Speisen bearbeitet, portioniert oder ausgegeben werden, müssen leicht erreichbare Handwaschbecken (Warmwasser) mit Seifenspender und Einmalhandtücher vorhanden sein.
- ✓ Für das Personal, welches im Lebensmittelbereich tätig ist, sind Toiletten (beim Handwaschbecken: Warmwasseranschluss, Desinfektionsseife und Einmalhandtücher) und Umkleieräume zur Verfügung zu stellen.
- ✓ Für das Geschirrspülen und die Entsorgung von Speiseabfällen ist ein gesonderter Bereich vorzusehen, der von der Speisenbehandlung und –herstellung ausreichend separiert ist.
- ✓ Raumaufteilung: Überschneidungen der Betriebs- bzw. Arbeitsabläufe des reinen Bereiches mit dem unreinen Bereich sind zu vermeiden.
- ✓ Getrennte Lagermöglichkeiten für Trockenwaren und Frischprodukte sowie ausreichende Kühlager bzw. Kühlmöglichkeiten und entsprechende Tiefkühlager sind notwendig.
- ✓ Geschirr- und Spültücher sind täglich zu wechseln, ggf. Einmaltücher sind zu verwenden.
- ✓ Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind getrennt von Lebensmitteln zu lagern.

2. Personelle Anforderungen

- 3 Hauptverantwortliche und fest angestellte Mitarbeiter in der Küche benötigen vor Beginn ihrer Tätigkeit eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Diese Belehrung findet im Kreis Ravensburg im Gesundheitsamt sowie in der Außenstelle des Gesundheitsamtes in Leutkirch statt.

Anmeldungen im:

Gesundheitsamt Ravensburg
Gartenstraße 107
88212 Ravensburg
Telefon-Nr.: 0751/85-5311

Außenstelle Leutkirch
Ottmannhofer Straße 46
88299 Leutkirch
Telefon-Nr.: 07561/9820-5620

- ✓ Es dürfen keine Personen beschäftigt werden, die an ansteckenden Krankheiten leiden oder offene Wunden besitzen. Personen, die vor kurzem (14 Tage) aus dem tropischen Ausland zurückgekehrt sind, sollten nicht eingesetzt werden.
- ✓ Personalhygiene: Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, müssen saubere Schutzkleidung (auch Kopfbedeckung) tragen. Die persönliche Körperhygiene (Fingernägel, kein Schmuck an den Händen, keine lackierten Fingernägel, wasserdichter Verband von Wunden, usw.) ist von besonderer Bedeutung.
- ✓ Händehygiene: Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sowie nach jeder Pause sind die Hände gründlich zu waschen und ggf. zu desinfizieren.
- ✓ Husten und Niesen auf Lebensmittel sind zu vermeiden!
- ✓ Rauchen ist in Räumen der Lebensmittelzubereitung verboten.

3. Anforderungen an die Lebensmittel

- ✓ Kühlpflichtige und leicht verderbliche Lebensmittel sind entsprechend den Vorgaben zu lagern.
- ✓ Tiefkühlwaren sind sachgemäß aufzutauen, z.B. Fleisch im Kühlschrank auftauen.
- ✓ Speisen müssen ausreichend erhitzt werden (70°C mind. 10 Minuten Kerntemperatur) und bei Heißhaltung muss die Temperatur mind. 65°C halten.
- ✓ Die Warmhaltezeiten sind so kurz wie möglich zu halten. Ideal ist eine Warmhaltezeit von nicht mehr als einer halben Stunde. Mehr als drei Stunden sind aus ernährungsphysiologischen und sensorischen Gründen nicht akzeptabel.
- ✓ In Gemeinschaftsverpflegungen für empfindliche Personengruppen (z.B. Kinder, Alte, Schwangere und Immunschwache) dürfen keine roheihaltigen Speisen abgegeben werden, außer sie werden einem vorherigen Erhitzungsverfahren unterzogen.
- ✓ In Gemeinschaftsverpflegungen für nicht empfindliche Personengruppen (z. B. Mensa, Betriebskantine) müssen Lebensmittel mit rohen Bestandteilen von Eiern innerhalb von zwei Stunden nach der Herstellung auf eine Temperatur von höchstens +7°C abgekühlt und innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung abgegeben werden. Werden Lebensmittel mit Rohei hergestellt und dabei vor Verzehr nicht vollständig durcherhitzt (z. B. Spiegelei), muss die Abgabe innerhalb von 2 Stunden erfolgen. Mit Rohei hergestellte Lebensmittel müssen unmittelbar am Herstellungsort verzehrt werden. Andernfalls ist bei der Abgabe (z. B. Lieferservice) ein Hinweis anzubringen: „Sofort verbrauchen“.
- ✓ Rohmilch und Vorzugsmilch dürfen in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegungen nicht abgegeben werden.
- ✓ Erhitzte Speisen sind von rohen Lebensmitteln getrennt zu lagern (z.B. dürfen gekochte Nudeln nicht neben ungeputztem Gemüse gelagert werden).
- ✓ An der Ausgabetheke ist ein Spuckschutz notwendig. Auch Backwaren wie Brötchen, Kuchen, etc. sind entsprechend zu schützen.

4. Eigenkontrollmaßnahmen

- ✓ Wareneingangskontrollen (visuell, Temperaturen, etc.)
- ✓ Temperaturkontrollen sind täglich durchzuführen und zu dokumentieren.

- ✓ Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durchführen.
- ✓ Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum beachten.
- ✓ Reinigungs- und Desinfektionsplan erstellen und durchführen.
- ✓ Regelmäßige Schulungen der Mitarbeiter durchführen und dokumentieren.
- ✓ Es sind Eigenkontrollmaßnahmen nach den Grundsätzen eines HACCP –Konzeptes durchzuführen. Hierbei werden Gefahrenpotentiale bei der Zubereitung von Lebensmitteln ermittelt, es erfolgt eine Festlegung kritischer Kontrollpunkte, der dazu gehörigen Grenzwerte, sowie der Maßnahmen, die im Falle der Nichteinhaltung von Grenzwerten zu treffen sind.

5. Rechtsgrundlagen (Auszug):

- ✓ Lebensmittel- und Futtermittelgesetz (LFGB)
- ✓ VO (EG) 178/2002 „EU Basis Hygieneverordnung“
- ✓ VO (EG) 852/2004 „EU Verordnung über Lebensmittelhygiene“
- ✓ Lebensmittelhygiene-Verordnung
- ✓ Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung
- ✓ Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- ✓ Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

6. Weiterführende Informationen (Auszug):

- ✓ www.landkreis-ravensburg.de
- ✓ www.bfr.bund.de (Bundesinstitut für Risikobewertung; Merkblätter, HACCP)
- ✓ www.verbraucherministerium.de
- ✓ www.schuleplusessen.de
- ✓ www.ble-medianservice.de
- ✓ www.rki.de (Robert-Koch-Institut)
- ✓ www.vernetzungsstelle-berlin.de (Berliner Qualitätskriterien für die Vergabe)
- ✓ www.dge.de (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

Verantwortung und eventuelle Maßnahmen

Wir weisen darauf hin, dass das Veterinäramt (Lebensmittelüberwachung) des Landratsamtes Ravensburg Überprüfungen zur Lebensmittelhygiene durchführen wird.

Sollten gravierende lebensmittelhygienische Mängel festgestellt werden, müssen Sie mit einer sofort wirksam werdenden Untersagung der Speisenzubereitung bzw. Speisenabgabe rechnen.

Des Weiteren sind die übrigen Vorschriften des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzes (LFGB), der EU Hygieneverordnungen, der Gewerbeordnung, der Preisangabenverordnung und der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) einzuhalten.

Für eventuelle Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Landratsamt Ravensburg
Lebensmittelüberwachung
 Friedenstraße 2
 88212 Ravensburg
 Telefon-Nr.: 0751/85-5410

Außenstelle Leutkirch Veterinäramt-
 Ottmannshofer Straße 46
 88299 Leutkirch
 Telefon-Nr.. 07561/9820-5710