

Personalschulung nach § 4 LMHV, §43 Infektionsschutzgesetz

Wer aus leicht verderblichen Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Geflügel, Fisch) Speisen herstellt, behandelt oder zubereitet bzw. in den Verkehr bringt benötigt eine Schulung, die entsprechende Fachkenntnisse vermittelt.

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels

Produktarten:

eihaltige Speisen (Schutz vor Sonnenstrahlung, Verunreinigung, Feuchtigkeit, Lagerung bei 5 – 8 °C (ab dem 18. Tag nach dem Legen), Lebensmittel aus rohen Eiern müssen innerhalb von 2 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden. Es dürfen nur Eier der Güteklasse A eingesetzt werden.

Milch und Milchprodukte: Lagerung unter 12 °C, Lagerung in sauberen Gefäßen mit Deckeln, vor Licht geschützt, offene Milch nicht in der Nähe von stark riechenden Lebensmitteln lagern, offene Milch nach längerem Stehen durchrühren.

Fleisch: Durch das Fleischbeschauerecht soll sichergestellt werden, dass ausschließlich solches Fleisch (vom Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Pferd, Geflügel und Haarwild) verkauft wird.

Hackfleischhaltige Lebensmittel dürfen nur am Tage ihrer Herstellung, Bratwürste, Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Produkte auch am folgenden Tag in den Verzehr gebracht werden. Hackfleischprodukte dürfen nur in Räumen mit 4 °C und darunter gelagert werden.

Frittierfette: Werden Frittierfette (am besten Spezialfette, keine tierischen Fette wie Schmalz, Talg) zu hoch und zu lange erhitzt, dann entstehen Zersetzungsprodukte, die schädlich sind. Das Fett soll nicht höher als 180 °C erhitzt werden. Das Fett ist verdorben, wenn bei der Erhitzung Rauchentwicklung stattfindet, ein ranziger Geschmack zu bemerken ist. Das verdorbene Fett gesamt erneuern. Bei Brand nicht mit Wasser löschen sondern die Löschdecke mit einem Feuerlöscher kombiniert.

2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels

Die wichtigsten sechs Regeln der Lebensmittelhygiene

- berühren sie die Lebensmittel nicht unnötig und nur mit sauberen Händen und Fingernägeln (Waschen sie regelmäßig die Hände, besonders vor Arbeitsbeginn und nach der Toilettenbenutzung) .Tragen sie keine Ringe. Bei Kontakt mit schmutzigen Gegenständen wieder Hände Reinigen.
- Achten sie auf saubere Arbeitskleidung, am besten täglich wechseln. Tragen sie nur zweckmäßige und vorgeschrieben Arbeitskleidung, also z. B. Handschuhe, Schürze, Gummistiefel, Kopfbedeckung
- Halten sie Ihren Arbeitsplatz sauber: Reinigen sie ihr Arbeitsgerät gründlich und so oft wie irgend möglich. Lassen sie keine Schmutzecken entstehen.
- Halten sie sich gesund, auch ihre persönliche Gesundheit ist eine Voraussetzung für einwandfreie Lebensmittel. Schon beim ersten Anzeichen einer Krankheit besondere Vorsicht walten lassen, insbesondere bei Durchfall, Fieber und Hautentzündungen. Im Zweifel den Arzt fragen.
- Verhüten sie die Übertragung von Krankheitskeimen. Niesen oder husten sie nicht auf Lebensmittel. Decken sie Wunden, selbst kleine Schrammen, wasserdicht ab.
- Achten sie auf die Einhaltung der richtigen Temperaturen: Frisch gegarte oder wiedererwärmte Speisen bis zum Gebrauch heiß halten oder sofort kühlen. Leicht verderbliche Lebensmittel kühl lagern, Transport- und Ladezeiten möglichst kurz halten.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, verarbeitet oder verkauft, muss in seinem Bereich dazu beitragen, Lebensmittelvergiftungen zu verhüten.

3. Lebensmittelrecht

Infektionsschutzgesetz § 43 Abs. 1 Nr. 1

Siehe im Anhang

Vor erstmaliger Ausübung ist eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 durch das Gesundheitsamt notwendig.

4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung

Bei Warenbezug ist die Qualität der Ware festzustellen. Wenn hier etwas zu beanstanden ist, wird die Waren nicht angenommen.

Es ist auf die angegebenen Mindesthaltbarkeitsdaten zu achten und auf die jeweilige Lagertemperatur des Lebensmittels. Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem diese Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Bei leicht verderblichen Lebensmitteln wird oft das Verbrauchsdatum (verbrauchen bis ...) angegeben.

Wenn Lebensmittel eingelagert werden sollen, so sind sie genau zu kennzeichnen (Datum der Einlagerung, Beschreibung des Lebensmittels). Während die Kennzeichnung sich bei der losen Ware nur auf wenige kennzeichnungspflichtige Angaben wie Menge, Herkunft (evtl. Handelsklasse) Verbrauchsdatum, Mindesthaltbarkeitsdatum, kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, Qualitätsangaben, wie z. B. gentechnische Veränderungen bei Lebensmitteln und Zusatzstoffen beziehen, ist die Kennzeichnung bei Fertigpackungen allumfassend.

5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit

Der Zustand der Räumlichkeiten, insbesondere der Küche, der Lagerräume und der Toiletten muss einwandfrei sein (Anstriche, Schimmelbildung etc.). Betriebsfremde Gegenstände haben in Küchen nichts verloren (z.B. Straßenschuhe, Straßenkleidung, Toilettenartikel). Solche Dinge müssen in geschlossenen Schränken aufbewahrt werden. Das Personal muss angewiesen sein, das Personal WC zu benutzen. Für die Einhaltung dieser Sachen ist der 1. Vorstand verantwortlich.

5.1 Temperaturaufzeichnungen:

Bei Warenanlieferung Temperatur des Lebensmittels überprüfen (Temperatur auf Lieferschein vermerken)

Lagertemperatur bei Kühleinrichtungen (Kühlhaus, Kühlschrank, Tiefkühltruhe) messen oder ablesen (Thermometer, Digitalanzeige) und dokumentieren (Temperaturmessprotokoll)

Bei bestimmten Lebensmitteln (Speisen) Kerntemperatur oder Aufbewahrungs- bzw. Warmhaltetemperatur (z. B. beim Büffet oder Brunch) kontrollieren.

5.2 Reinigungsplan

Bei den Reinigungsplänen ist zu unterscheiden zwischen täglichen und in gewissen Zeitabständen (wöchentlich, monatlich, jährlich) durchzuführenden Reinigungen.

Die durchgeführten Reinigungen müssen dokumentiert werden, dazu helfen Reinigungsnachweise.

6. Havarieplan, Krisenmanagement

Bei unabsehbaren Vorkommnissen ist sofort der 1. Vorstand zu benachrichtigen (zu erreichen unter 0981/15813 oder 0172/9393103)

7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels

Hackfleisch: Unzulässiges Einfrieren, überschreiten der Fristen für die Aufbewahrung von Hackfleisch in rohem Zustand ist verboten, immer gekühlt lagern.

Das Lagern von Fleisch auf Holzunterlagen, Lagern von rohen Eiern, erdbehaftetem Gemüse, behandeltem Obst oder Getränkebehälter zusammen mit Fleisch- und Wurstwaren und nicht verpackten bzw. nicht abgedeckten zubereiteten Speisen ist verboten.

Die Lagerung von Transportkartons im Kühlhaus ist verboten.

Unzureichende Trennung von Fleisch und Wurstwaren und anderen Lebensmitteln.

Die Lagerung von Lebensmitteln ohne Abdeckung und die Lagerung von Lebensmitteln im Bierlagerraum sind verboten.

Verdorbene Lebensmittel müssen sofort entsorgt werden. Aufgebrochene verzinnte Konservendosen sind sofort aufzubrauchen. Keine Lagerung in verzinnten Dosen !

Tiefgefrorene Lebensmittel müssen verpackt und gekennzeichnet eingefroren werden.

Räumliche Trennung von reinen (unverpackten) Lebensmitteln und unreinen Lebensmitteln (verpackt) in der Küche

Es ist auf den Warenschutz zu achten. Lebensmittel dürfen nicht offen auf der Theke oder auf einem Tisch angeboten werden, besonders im freien. Hier ist ein Kühlschrank zu empfehlen.

Leichverderbliche Lebensmittel dürfen nicht außerhalb der Kühlung gelagert werden.

8. Anforderung an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels

Siehe hierzu die Tabelle Höchsttemperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel und Höchsttemperaturen für tiefgefrorene und gefrorene Lebensmittel

9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen

Genügende Anzahl an Abfall-Behältnissen insbesondere auch verschließbar muss vorhanden sein. Die Speisereste müssen nach Hauptmahlzeiten komplett entfernt werden. Es muss vermieden werden, dass die Abfälle in Kontakt mit den Lebensmitteln kommen. Die Abfall-Behältnisse sind täglich zu entleeren.

In der Küche muss der Reine Bereich (offene Lebensmittel, Wurst, Käse, Fleisch bereits gewaschener Salat etc.) getrennt vom Unreinen Bereich (Obst, Gemüse, verpackte Lebensmittel) sein.

10. Reinigung und Desinfektion

Alle wichtigen Dinge sind bereits im Reinigungsplan eindeutig beschrieben.

Die Küchenreinigung beinhaltet folgende Maßnahmen:

- alle Arbeitsflächen müssen gereinigt werden
- es müssen für Lebensmittel zugelassene Desinfektionsmittel verwendet werden.

- Es ist zu beachten, dass die Desinfektionsmittel nicht durch das Reinigungsmittel inaktiviert werden
- Es muss vermieden werden, dass eine zu hohe Restfeuchtigkeit nach dem Reinigen bleibt (Nachtroknung !)
- Die Putzlappen sind nach Bedarf auszutauschen
- Desinfizierte Geräte sind vor Gebrauch gründlich mit Wasser abzuspülen
- Sauberes und unsauberes Geschirr ist immer strikt zu trennen.
- Grobe Speisereste müssen vor dem Bestücken der Spülmaschine entfernt werden.
- Reinigungs- und Desinfektionsgeräte müssen getrennt von Lebensmitteln aufbewahrt werden.

Personalhygiene:

- nur das Personal-WC benutzen, immer nach der Benutzung die Hände mit Einweghandtüchern abtrocknen, dabei gründlich auch zwischen die Finger abtrocknen. Auch unter den Fingernägeln muss es sauber sein.
- Jeglicher Schmuck muss abgelegt werden
- Das Küchenpersonal muss sich nach jedem Kontakt mit Verpackungsmaterialien und nach Arbeiten im Unreinen Bereich die Hände waschen. Ebenso nach Pausen und vor Arbeitsbeginn.
- Es ist auf saubere Arbeitskleidung zu achten und auf eine dementsprechende Kopfbedeckung, die verwendet werden muss.
- Es sind abwaschbare Schuhe zu tragen

Infektionsschutzgesetz § 43 Abs. 1 Nr. 1

Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:

Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus, Milch und Erzeugnisse aus Milchbasis
Fische, Krebse oder Weichtiere oder Erzeugnisse daraus, Eiprodukte, Säuglings und
Kindernahrung, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Backwaren mit nicht durchgebackener
Füllung oder Auflage, Feinkost,-Rohkost und Kartoffelsalate., Marinaden., Mayonaisen und
andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen
und dabei mit Ihnen direkt (Mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (Geschitt,
Besteck...) in Berührung kommen oder

In Küchen von Gaststätten. Oder sonstigen Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung
benötigen zur erstmaligen Ausführung eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs 1
Infektionsschutzgesetz.

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Das Gesetz bestimmt, daß bei Krankheitserscheinungen (Symptomen) ,die bei Ihnen vorkommen, ein Tätigkeitsverbot ausgesprochen wird.

Solche Krankheiten können sein:

Durchfall, Hohes Fieber (Typhus und Paratyphus) , mäßigweiße Durchfällen (Cholera), Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel (Hepatitis A oder E), Wunden oder offene Stellen von Hautkrankheiten (sind dann gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen)
Sie sollten dann den Hausarzt aufsuchen und dann unmittelbar den Vorgesetzten informieren.

Zum Schutz der Verbraucher und zum eigenen Schutz braucht man ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln.

