

Inhaltsverzeichnis

Rechtsvorschriften	3
Grundgesetz (GG)	6
Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG)	7
Gesetz gegen Ordnungswidrigkeiten (OWiG)	8
Strafgesetzbuch (StGB)	9
Geschichte des Lebensmittelrechts	11
EU-Verordnungen	13
Nationale Verordnungen	21
Lebensmittelhygienekonzept - Voraussetzungen	23
Lebensmittelhygienekonzept	33
EXKURS: EU-Zulassung für Großküchen	39
Hygieneregeln in betrieblichen Situationen	43
Prüfungsaufgaben	51
Literaturverzeichnis	63
Anhänge	67
Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin	69
Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)	77

Lebensmittelhygienekonzept - Voraussetzungen

Das Lebensmittelhygienekonzept beginnt bei der Speisenplanung und endet am Mund bzw. der Abfallentsorgung.

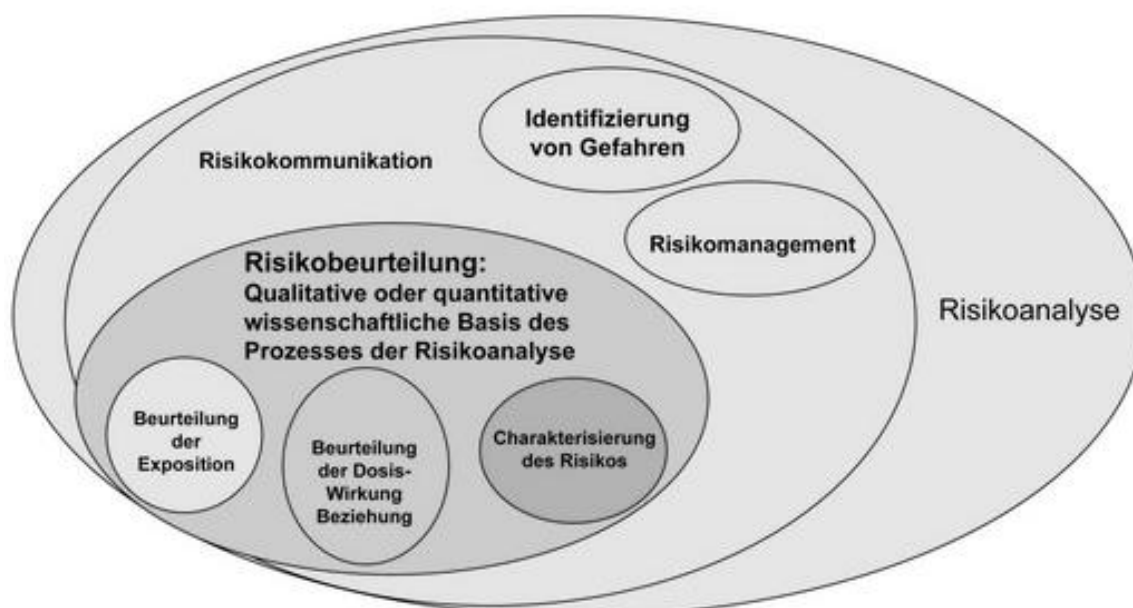
Lebensmittelhygienekonzept erstellen

- Risikoanalyse erstellen
- Gewährleisten der Lebensmittelsicherheit mit zwei Methoden: HACCP und GHP (Gute-Herstellungs-Praxis)
- Händehygiene wird vorausgesetzt, aber nicht im Einzelfall dokumentiert
- Das Verhältnis der Methoden muss der Risikoanalyse entsprechen
- Aktualisierung und Archivierung der Dokumente
- Nachweis des GHP und HACCP gegenüber der Aufsichtsbehörde

Risikoanalyse

richtet sich nach:

- der Portionsmenge
- der Immunstärke: ist abhängig von der Zielgruppe
- den Transportwegen: hier ist das entscheidende Kriterium der Faktor Zeit
- der Angebotsvielfalt: davon hängt die Lagerhaltung ab
- dem Conveniencegrad der Lebensmittel: je mehr selber hergestellt wird desto höher ist das Hygienierisiko
- der Art der Verteilung: Ausgabezeiten, Zwischenlagerung ...
- dem Zustand der Betriebsstätte
- der Motivation und Qualifikation der Mitarbeiter



Begriff „rein“

Rein ist aus mikrobiologischer Sicht ein akzeptabler Zustand von Flächen, Bedarfsgegenständen und Lebensmitteln.

- Optisch einwandfreie Flächen, Gegenstände, Hände oder auch Lebensmittel und Produktionsabläufe sind aus mikrobieller Sicht nicht immer „rein“ und können in ungünstigen Fällen Anlass für mikrobielle Kreuzkontaminationen sein.
- Rein ist das optisch nicht feststellbare Ergebnis der Reinigung und Desinfektion beziehungsweise von anderen keimreduzierenden Verfahren, z. B. Waschen, Garprozess ...
- Ein Topf in der Topfspüle, der aus der Produktionsküche kommt, ist per Definition rein.
Begründung: das daraus geschöpfte Essen war rein, deshalb kann der Topf, in dem produziert wurde, nicht unrein sein.
- Der GN-Behälter aus der Außenstelle ist dagegen unrein, weil hier unter Umständen ein nicht kalkulierbares Risiko besteht.

Risikotiefe bei

A. Cook and Serve (Kochen und Servieren)

Beispiel: Kantine/Restaurant

Speisenzubereitung mit direkter Ausgabe an den Kunden unmittelbar nach der Herstellung

- geringes Risiko, weil Produktion und Ausgabe unmittelbar zusammenhängen



B. Cook and Hold (Kochen und Warmhalten)

Beispiel: Essensproduktion in zentralisierten Einrichtungen

- Speisenzubereitung
- Abfüllen und Transport
- Ausgabe an einem anderen Ort
- erhöhtes Risiko durch mehr Bearbeitungsschritte in der Produktions-, Lager- und Ausgabelinie



C. Cook and Chill (Kochen und Kühlen)

- Speisenzubereitung
- Kühlen
- Transportieren, Regenerieren und Ausgeben
- hohes Risiko durch viele Produktions-, Bearbeitungs- und Lagerschritte



Aufbau

- A. Einführung
- B. Lebensmittelrecht und Definitionen
- C. Das betrifft das ganze Haus
- D. Großküche, die nur das eigene Haus versorgt - unabhängig von der Ausgabemenge
- E. Angeschlossenen Verpflegungsdienste, z. B. Verteilerküchen
- F. Kleine Küchen
- G. Küchen in Haus-/Wohngemeinschaften
- H. Cafeteria und Kiosk
- I. Sozialbereiche und Sanitärräume
- J. Feste und Ausflüge
- K. Anhang

A. Einführung

- Welche Kapitel relevant sind, richtet sich nach dem Verpflegungssystem des Hauses.
- Die Kapitel B - Lebensmittelrecht -, C - Das betrifft das ganze Haus und I - Sozialbereiche und Sanitärräume - sind in allen Verpflegungssystemen relevant.
- Ggf. sind bestimmte Kapitel nur in einzelnen und nicht allen Verpflegungsbereichen einer Einrichtung relevant.

B. Lebensmittelrecht und Definitionen

Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko

Für Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko sind nicht nur bei der Pflege und Betreuung, sondern auch im Rahmen des Verpflegungsangebotes besondere Hygienemaßnahmen notwendig, um die Gesundheit der Betroffenen zu schützen.

Personengruppen:

- Schwangere
- Kinder bis 12 Jahre
- Hochaltrige mit geschwächtem Immunsystem
- Personen mit gestörter Nahrungsaufnahme oder Ausscheidung
- Multimorbide, besonders mit chronischen Erkrankungen

Bewohner als Mitarbeiter im Rahmen des Verpflegungsangebots

- nur qualifikationsentsprechende Tätigkeiten ausführen lassen
- Erstbelehrungsbescheinigung des Bewohners oder der dann stets anwesenden Betreuerin muss vorliegen
- Vermittlung der erforderlichen Fachkenntnisse, häufig durch Vormachen / Nachmachen
- Verbindlichkeit der internen Hygieneregeln muss gewährleistet sein
- Arbeitskleidung tragen
- Tätigkeitsverbote und Meldepflichten nach IFSG
- Schulungen und Belehrungen durchführen
- Dokumentation der Schulungen anfertigen

Ehrenamtliche im Rahmen des Verpflegungsangebotes

- zugeschnittene Information und Schulung vornehmen
- durch hauswirtschaftliche Mitarbeiter begleiten lassen
- feste Ansprechpartnerin geben
- regelmäßige Aushilfen unterliegen den gleichen Anforderungen wie eigene Mitarbeiter

Gemeinsames Kochen außerhalb der Küchen als therapeutische Maßnahmen

- ausreichend Arbeitsfläche muss vorhanden sein
- Arbeitsflächen ausschließlich für Lebensmittel nutzen
 - glatte, abriebfeste, korrosionsfeste Flächen
 - kein unbeschichtetes Holz
 - leicht zu reinigen und bei Bedarf zu desinfizieren
 - ohne Schmutzansammlungen, Risse etc.
- reinigungsfreundliche Spüle mit Warm- und Kaltwasser, ggf. Abwasch in der Zentralküche
- Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser, Seifenspender, Einmalhandtücher
- Alle anderen mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Einrichtungsgegenstände müssen die Anforderungen an kleine Küchen erfüllen
- Verwendung frisch gekaufter oder gelieferter Lebensmittel, keine eigene Lagerung, ggf. geeignete Lagerhaltung sichern
- Zubereitungsregeln wie bei den Haus- und Wohngemeinschaften.

Regeln für Umgang mit rohen Eiern

- Keine Abgabe von Rohei, außer weichgekochte Frühstückseier und Spiegeleier in Wohnbereichen
- Ausnahmsloses **Verbot** von Rohei für Personen mit **hohem Infektionsrisiko**,
Beispiel: HIV-Erkrankte, Chemotherapie-Patienten
- Rohei für Personen mit **erhöhtem** Infektionsrisiko auch **nicht zu empfehlen**
- Pasteurisiertes Ei kann frei verwendet werden
- Pasteurisierte Eiprodukte sind generell zu empfehlen
- Frische, saubere und unverletzte Eier verwenden

Weichgekochte Frühstückseier und Spiegeleier in Haus- und Wohngemeinschaften

- Nicht an Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko ausgeben
- Nur aus frischen Eiern herstellen
- Erst direkt vor der Verarbeitung aufschlagen, sofort garen und ohne Warmhaltezeit servieren
 - ➔ der Bewohner wartet auf das Ei, nicht umgekehrt
- Frühstückseier garen und ohne Warmhaltezeit servieren
- Alternative: Polluxierte Eier (Firma Eggcellent)²

² <http://www.perfekte-eier.de>

Pollux

Im Pollux werden einerseits die rohen Eier keimfrei gemacht. Andererseits werden im Pollux die Eier punktgenau gegart: asiatisch, weich, medium oder hart. Den Pollux gibt es in zwei Größen: bis 60 oder bis 360 Eier in einem Arbeitsgang.

Da der Pollux absolut gradgenau dämpfen kann, ist er auch bei anderen Speisen, die bei exakten Temperaturen gedämpft werden müssen, ideal.

Nach dem Polluxieren können rohe Eier jetzt risikolos weiterverarbeitet werden und setzen der Kreativität in der Küche keine Grenzen. Ob mit Eiklar oder Eischnee oder Eigelb - die gesamte Palette ist möglich: von der Hollandaise über den Eierlikör bis hin zur Zabaione.

Mit Pollux bereitet man auch ein perfektes Frühstücksei zu, das weich, medium, hart oder asiatisch (der Dotter ist hart, das Eiweiß weich) im Castor für den Gast in optimaler Qualität vorgehalten wird. Darüber hinaus kann man mit dem Pollux gradgenau dämpfen, da seine Dampfregelung von 50 bis 100 Grad in 0,5-Grad-Schritten einstellbar ist.

LEDA hat das patentierte Polluxierverfahren entwickelt, das in einem abgeschlossenen Prozess - innerhalb und außerhalb der Schale eines rohen Eies - garantiert alle Salmonellen und andere Keime abtötet. Dabei werden weder chemische noch natürliche Zusatzstoffe zugeführt oder verwendet und das rohe Ei bleibt natürlich, also mit allen Nährstoffen erhalten. Bei den polluxierten, rohen Eiern kann das Eiweiß vom Eigelb problemlos getrennt werden.

In dem internationalen Patent wechseln sich Wärmeimpulse (Wasserdampf) und Abkühlung (Kaltwasser) nach einer exakt vorgegebenen Prozesskennlinie ab. Somit wird die gesetzliche Vorgabe der Eiprodukte-/Hühnereierordnung erfüllt.

Das LEDA-Polluxierverfahren hat das SGS-Zertifikat (SGS = Muttergesellschaft von Fresenius).