

Hygienemanagement HACCP

Leitfaden für Mitarbeiter in der Gastronomie

H azard	= Gefährdung, Gefahr für die Gesundheit
A nalysis	= Analyse, Untersuchung der Gefährdung
C ritical	= kritisch, entscheidend für die Beherrschung
C ontrol	= Lenkung, Überwachung der Bedingungen
P oint	= Punktstelle im Verfahren

In jedem Betrieb muss eine interne Eigenkontrolle nach den Grundsätzen des HACCP-Systems eingerichtet werden. Inhaber, Geschäftsführer oder Hygienebeauftragten haben die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Kontrollpunkte im Arbeitsablauf festzustellen und dafür Sorge zu tragen, dass angemessene Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt, eingehalten, überprüft und dokumentiert werden.

Gefahren, die beim Arbeiten mit Lebensmitteln auftreten können:

Biologische Gefahren	Krankheitserregende Bakterien und deren Gifte Schimmelpilze und deren Gifte Würmer, Schnecken, Nagetiere und deren Ausscheidungs-produkte, Küchenschaben, ... Viren und Parasiten
Physikalische Gefahren	Metallsplitter Glassplitter Knochensplitter Fremdkörper jeglicher Art, z. B. Steinchen, Schrotkörner etc.
Chemische Gefahren	Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln verdorbene Frittierfette Chemikalien allgemein

Mögliche kritische Kontrollpunkte im Produktionsablauf:

- Warenanlieferung
- Lagerung
- Verarbeitung
- Speisenausgabe
- Maßnahmen zur Reinigung/Desinfektion
- Entsorgung von Speiseresten
- Schädlingsbekämpfung
- Personalhygiene
- Betriebshygiene

Zu leicht verderblichen Lebensmitteln zählen:

- ⊗ Fleisch und Geflügel
- ⊗ Kochfleischprodukte einschließlich Soße und Brühe
- ⊗ Milch, Obers, Kunstobers, Puddings aus Milch, Eiern und Molkereiprodukten
- ⊗ gekochte Eier und Frischeiprodukte
- ⊗ Schalentiere und andere Meerestiere
- ⊗ gekochte kohlenhydratreiche Lebensmittel
- ⊗ Pilze

Bakterien lassen sich nicht vernichten durch:

- Abwaschen
- Kühlen
- Tiefgefrieren
- Anbraten

Übertragungsmöglichkeiten von Bakterien und Pilzen sind:

- ✓ ungewaschene Hände nach dem WC-Besuch
- ✓ ungewaschene Hände nach dem Rauchen und Essen
- ✓ ungewaschene Hände nach dem Umgang mit keimbelasteten Waren
- ✓ nicht gereinigte Arbeitskleidung
- ✓ ungenügend gereinigte Gerätschaften
- ✓ Privat- und Straßenkleidung im „Reinbereich“
- ✓ Lieferantengebinde im „Reinbereich“

So kann ich HACCP vorbeugen

Persönliche Hygiene:

- Das Tragen von Ohrringen
Armbanduhr
Fingerringen
Broschen, etc. ist untersagt.
- Stark riechendes Parfum oder Aftershave können zur Geruchsbelästigung von Lebensmitteln führen.
- Fingernägel werden kurz geschnitten und sind sauber zu halten – keinen Nagellack verwenden.
- Personen mit starken Erkältungskrankheiten und starkem Durchfall dürfen nicht in Küche und Speisenausgabe beschäftigt werden. (siehe auch meldepflichtige Krankheiten in Lebensmittelverarbeitenden Bereichen)
- Gepflegte Bärte sind zulässig.
- Vor Arbeitsbeginn die Hände und Unterarme gründlich mit Wasser und Seife reinigen.
- Nicht eiternde Verletzungen sind mit einem sauberen, Wasser abweisenden, festsitzenden Verband abzudecken und mit z. B. Einweghandschuhen oder Fingerlingen zu schützen.

Arbeitskleidung:

- ✓ Strikte Trennung von Arbeits- und Freizeitkleidung
- ✓ Verwendung von Schutzkleidung, z. B.
 - Arbeitsmäntel, -schürzen
 - Arbeitsschuhen
 - Hauben u. a. Kopfbedeckungen
 - Handschuhen
- ✓ Regelmäßiger Wechsel der Arbeitskleidung
- ✓ Desinfizierende Reinigung der Arbeitskleidung

Rauchen:

Es ist gesetzlich verboten, im Umgang mit offenen Lebensmitteln sowie in Räumen, in denen Lebensmittel verarbeitet, zubereitet oder gelagert werden, Tabak zu schnupfen oder zu rauchen. Dies geschieht nicht nur zur Verhinderung einer Verunreinigung von Lebensmitteln durch Zigarettenstummel und Asche, sondern auch weil:

1. Menschen ihre Lippen berühren, während sie rauchen; dabei können sie schädliche Bakterien auf Lebensmittel übertragen
2. Rauchen, Husten und Tröpfcheninfektion fördert
3. Zigarettenstummel, kontaminiert mit Speichelflüssigkeit auf Arbeitsflächen landen können
4. ein unerfreuliches Betriebsklima für Nichtraucher geschaffen wird. Der einzige Ort, an dem in einem Lebensmittelbetrieb geraucht werden darf, sollte der Pausenraum sein.

Richtlinien für den Toilettenbesuch:

- ✓ Vor dem Gang zur Toilette muss die Arbeitskleidung (Schürze, Kopfbedeckung) in der Küche oder geeignetem Vorraum abgelegt werden
- ✓ Vor der Spülung den Deckel schließen
- ✓ Hände gründlich waschen und desinfizieren

Hände mit Seife waschen
Hände mit Papierhandtüchern trocknen
Desinfektionsmittel auf den Handflächen verreiben
30 Sekunden auf den Händen einwirken lassen
Nicht nachtrocknen!

- ✓ Arbeitskleidung wieder anziehen

Werden diese Richtlinien nicht eingehalten, kommt es zu folgenden Problemen:

Durch ungereinigte Hände gelangen Fäkalkeime auf Flächen, Geräte und letztendlich oder direkt in die Lebensmittel und an den Verbraucher.

Das Ablegen der Arbeitskleidung unmittelbar vor dem Toilettengang ist wichtig, da während des Spülvorgangs durch den Sprühnebel Fäkalkeime auf die Kleidung gelangen. Sie werden dann in die Produktionsstätte auf Flächen und Lebensmittel übertragen.