

**GUTE  
HYGIENEPRAXIS  
BEI DER  
LEBENSMITTEL-  
HERSTELLUNG**

**ECOLAB®**

 Institutional**TRAINING**

# 6 GUTE GRÜNDE FÜR HYGIENE

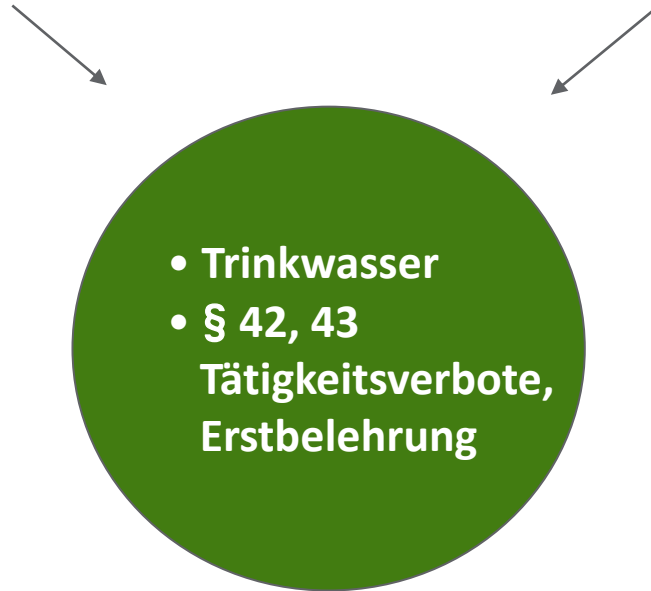
1. Schutz vor Lebensmittelinfektionen- und Intoxikationen
2. keine Negativschlagzeilen
3. guten Ruf schützen
4. zufriedene Gäste
5. Reduktion des Haftungsrisikos
6. Erfüllung gesetzlicher Vorgaben



# HYGIENEWELTEN

## Öffentlicher Gesundheitsdienst

- Infektionsschutzgesetz (IfSG):  
Rechtsgrundlage zur Sicherstellung der Hygiene
- § 2: Gesundheitsamt: Durchführung  
§ 4: RKI: Konzepte, Richtlinien
- Einrichtungen (KH, APHs...) müssen diese anwenden
- Überwachung durch Gesundheitsämter mit Amtsarzt, Gesundheitsaufseher/Hygiene-Inspektoren (Ausbildung= länderspezifisch)



## Lebensmittelsicherheit

- Hygienepaket der EG:  
Rechtsgrundlage zur Sicherstellung der Hygiene-/  
Lebensmittelsicherheit
- Nationales Hygienerecht,  
z.B. LMHV und Tier-LMHV
- Lebensmittelunternehmen  
müssen diese anwenden
- Überwachung durch die  
Lebensmittelbehörden mit  
Lebensmittelchemikern,  
Veterinär- und  
Lebensmittelkontrolleuren

# LEBENSMITTELHYGIENE

§3 der Lebensmittel-  
hygieneverordnung

*Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt, der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.*

# NACHTEILIGE BEEINFLUSSUNGEN

§2 der Lebensmittel-  
hygieneverordnung

*Eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungs-einflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.*

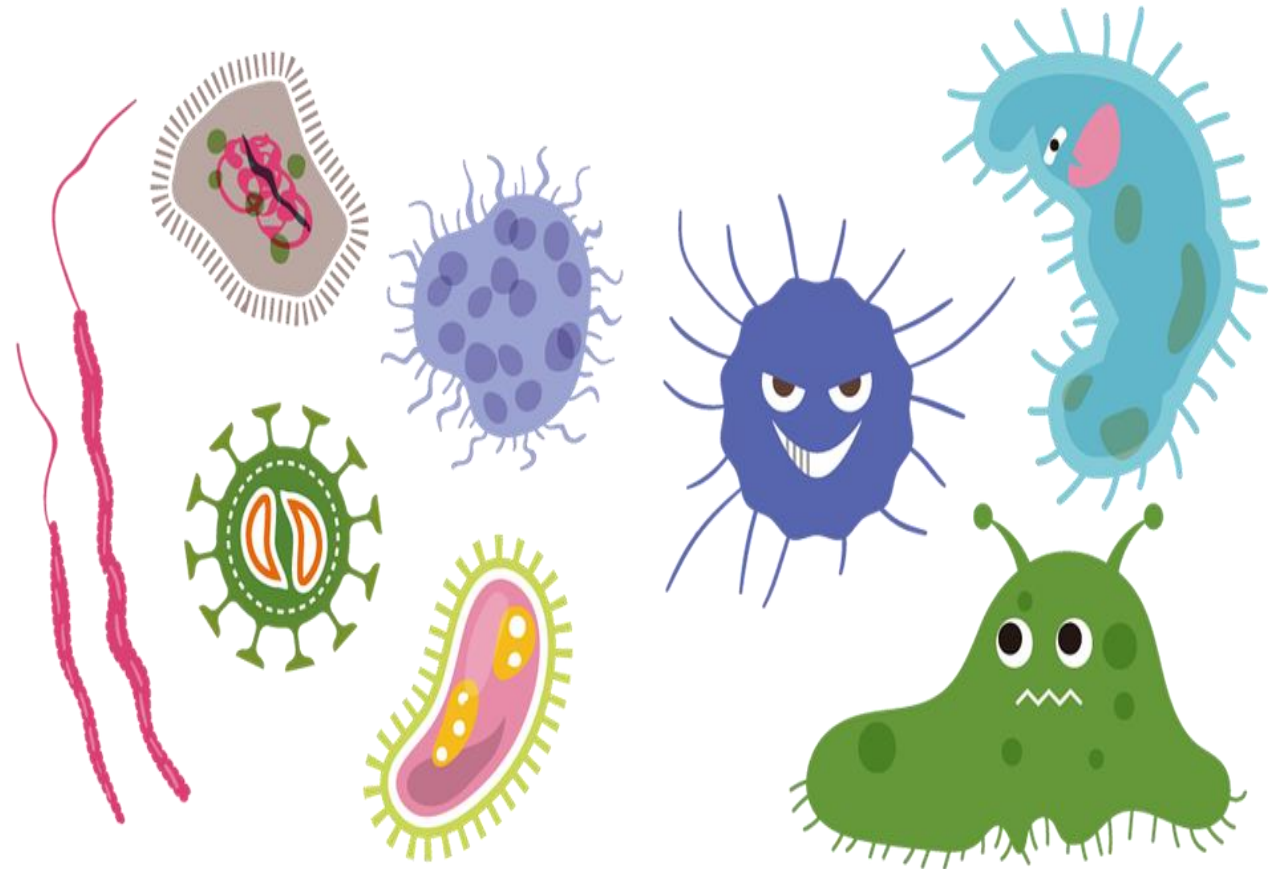


# ÜBERSICHT: „RELEVANTER“ LEBENSMITTELHYGIENE- NORMEN

- DIN 10503 Lebensmittelhygiene – Begriffe (2007-03)
- DIN 10506 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung (07/2016) geändert 07/2018
- DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel (03/2019) geändert 03/2019
- DIN 10510 Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen (2001-04)
- DIN 10511 Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen (1999-05)
- DIN 10512 Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen (2001-12)
- DIN 10514 Hygieneschulung (2004-05)
- DIN 10516 Reinigung und Desinfektion (geändert 10/2020)
- DIN 10523 Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich (2005-07)
- DIN 10524 Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben geändert 2019
- DIN 10526 Rückstellproben in der GV geändert 08/2017
- DIN Spec 10534 Lebensmittelhygiene\_Gewerbliches maschinelles Spülen\_Hygieneanforderungen Stand Feb. 2019
- DIN 10536 Cook&Chill

# HYGIENE UND MIKROORGANISMEN

Wenn wir über  
Hygiene sprechen,  
kommen  
Mikroorganismen  
automatisch ins  
Spiel...



# DESINFEKTION

Unter DESINFEKTION wird die Abtötung bzw. Inaktivierung gesundheitsgefährdender oder lebensmittelschädlicher Bakterien, Pilze, Algen, Dauerformen von Endoparasiten oder Viren an Objekten durch chemische oder physikalische Verfahren verstanden.

Von Desinfektion spricht man bei einer **Keimreduktion** um einen Faktor von mindestens  $10^5$ , soll heißen: von ursprünglich 100.000 vermehrungsfähigen Keimen (so genannte koloniebildende Einheiten - KBE) überlebt nicht mehr als ein Einziger.

~~100 000~~



# WAS ZÄHLT ZU GUTER HYGIENEPRAXIS?

- Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln
- Personalhygiene
- Händehygiene
- Reinigung und Desinfektion in der Küche
- Geschirrspülmaschine



# DIE THEMEN

Personalhygiene

Händehygiene

Reinigung und Desinfektion in der Küche

Geschirrspülmaschine

**werden in gesonderte Schulungsmodulen  
behandelt**

# HYGIENISCHER UMGANG MIT LEBENSMITTELN



# WARENANNAHME



- MHD
- Äußere Beschädigungen und Verschmutzungen
- Sensorik
- Schädlingsbefall
- Temperaturen erfassen/ Kühlkette eingehalten?
- Umverpackungen entfernen
- Leichtverderbliche Ware sofort kühlen
- Beanstandungen auf dem Lieferschein notieren und vom Fahrer gegenzeichnen lassen
- Abschließende Dokumentation

# LAGERUNG



- **Getrennte Lagerung verschiedener Lebensmitteln** auf Grund einer möglichen nachteiligen Beeinflussung der verschiedenen Lebensmitteln sowie der unterschiedlichen Temperaturanforderungen.
- **Ordnungsgemäße Lagerung von Reinigungsmitteln**
- **Hygienische Abfalllagerung und Entsorgung**
- **Regelmäßige Reinigung der Lagerräume**

# RICHTIGE LAGERUNG



Fleisch und Gemüse  
getrennt lagern



Warme Speisen bei  
mindestens 65° C  
warmhalten



Gekochte und rohe  
Speisen  
getrennt lagern



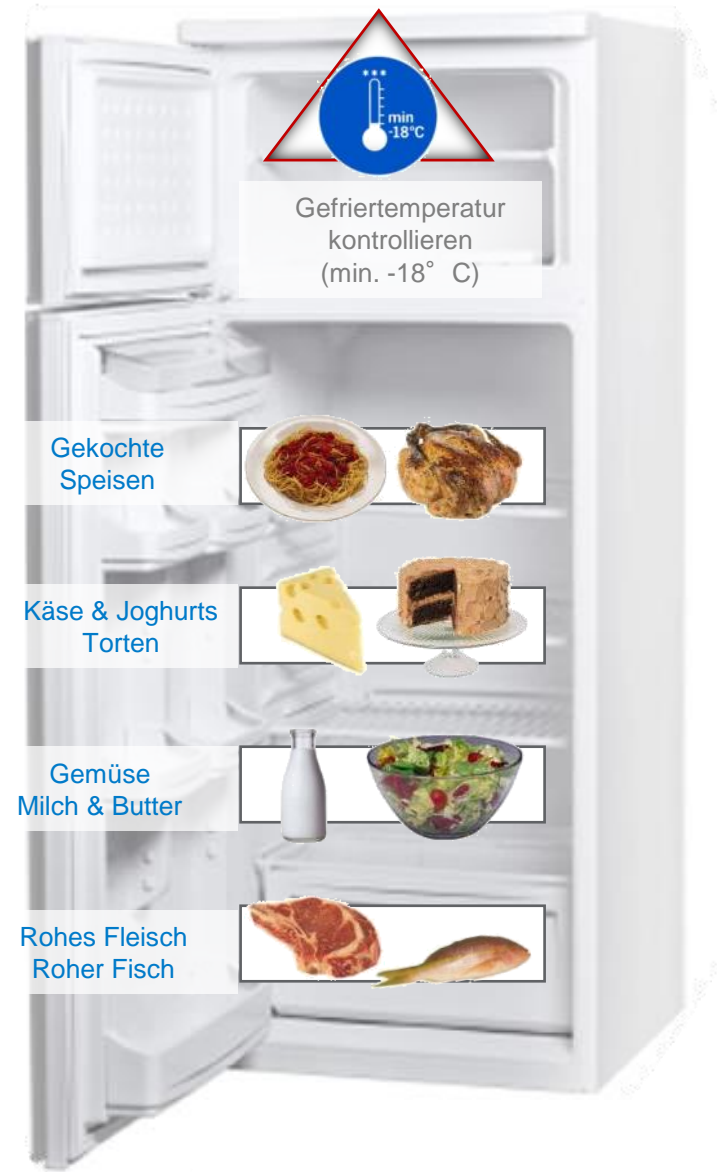
Kühltemperatur  
kontrollieren  
(max. 4° C)



Reinigung mind.  
wöchentlich



First in  
First out



Bsp.: Kühlschrank mit Gefrierfach



# SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

- Maßnahmen zur Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung sind durchzuführen (Anforderungen in: DIN 10523 Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich).
- Vorbeugende Maßnahmen z.B. ein physikalischer Schutz (z.B. Lagerräume ohne Fenster oder Fenster geschlossen halten, Lagerflächen ohne Ritzen, etc.), Pheromonfallen, etc.
- Im Falle eines Schädlingsbefalles ist eine Schädlingsbekämpfung durch ein autorisiertes Unternehmen vornehmen zu lassen.
- Verdorbene Ware muss sachgemäß entsorgt werden.



# VERMEIDUNG VON KREUZKONTAMINATIONEN



Rotes  
Schneidbrett  
Rotes Messer

Für Fleisch  
(außer Geflügel)



Blaues  
Schneidbrett  
Blaues Messer

Für Fisch



Grünes  
Schneidbrett  
Grünes Messer

Für Obst und  
Gemüse



Gelbes  
Schneidbrett  
Rotes Messer

Für Geflügel



Weißes  
Schneidbrett  
Weißes Messer

Für Backwaren /  
Milchprodukte

Vermeidung von Kreuzkontaminationen (= Übertragung von Mikroorganismen)  
Arbeitsbereiche trennen bei der Bearbeitung von:  
rohem Obst und rohem Gemüse  
rohen, tierischen Lebensmitteln  
gegarten Speisen

# SPEISENZUBEREITUNG

## Vor der Verarbeitung

- Gekühlte Waren unmittelbar vor der Verarbeitung entnehmen und zügig verarbeiten
- Waren nochmals überprüfen
- Fremdkörper, Verunreinigungen
- Temperaturkontrollen
- MHD, verdorbene Waren

## Auftauen

- im Kühlschrank oder gekühlten Lagerräumen
- Die Auftauflüssigkeit kann abfließen und wird aufgefangen
- Darf nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen
- Lebensmittel werden beim Auftauen stets abgedeckt.
- Aufgetaute Lebensmittel werden keinesfalls wieder eingefroren.
- Aufgetaute Lebensmittel werden am Tag des Auftauens verarbeitet.
- Die Regeneration von Tiefkühlmenüs (Cook & Freeze) wird, wie vom Hersteller vorgegeben durchgeführt.



# SPEISENZUBEREITUNG

## Vorkochen:

- Bedeutet vollständiges Durchgaren der Speisen

## Garen:

- Speisen stets durchgaren (Messung der Kerntemperatur zur Kontrolle)
- Garzeiten und Kerntemperaturen je nach Speise in Rezeptur festgelegt
- Kerntemperatur kann auch ein CCP (kritischer Kontrollpunkt) im Prozess sein.

## Abschmecken:

- Erfolgt mit 2 Löffeln oder Unterteller
- Keinesfalls vom Kochlöffel probieren

## Abkühlen:

- Abkühlung innerhalb von 65°C auf 10°C in 120 min

→ Es gelten abweichende Temperaturführungen für spezielle Verfahren (Cook & Chill)





# SPEISENAUSGABE

## Temperaturkontrolle:

- Kühlpflichtige Speisen unter 7°C
- warme Speisen mindestens 60°C für max. 3 Stunden (BfR-Empfehlung)
- Desinfektion des Thermometers nach jeder Kontrolle
- Gilt auch beim Transport von Speisen

## Gekühlte Speisen, die zum Verzehr im warmen Zustand bestimmt sind:

- vor der Abgabe nochmals durcherhitzen (Kerntemperatur mind. 75°C)

## Auf kaltem Wege hergestellte Speisen wie belegte Brötchen:

- Nach der Herstellung gekühlt aufbewahren (3 Stunden bei 7°C)
- Bei längerer Lagerung ist eine Temperatur von 4°C erforderlich.







# GHP – GUTE HYGIENE PRAXIS-LEITLINIEN

Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis in sozialen Einrichtungen erstellt und anerkannt gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004



**ECOLAB®**