

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

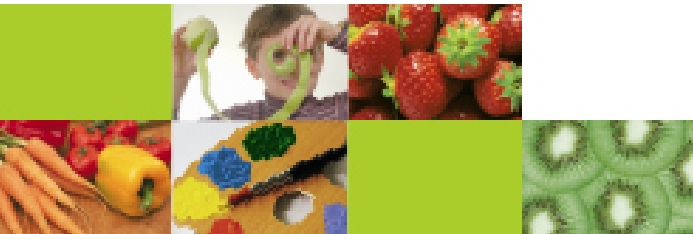
Sauber is(s)t gesund.

Dipl.-Oecotroph. Cornelia Espeter

Programm

Hygienemanagement in Schulen

- Warum wichtig?
- Rechtliche Rahmenbedingungen
- Eigenkontrollkonzept (HACCP)



Hygienemanagement

Warum?

„Deutschland und seine Gesetze!“

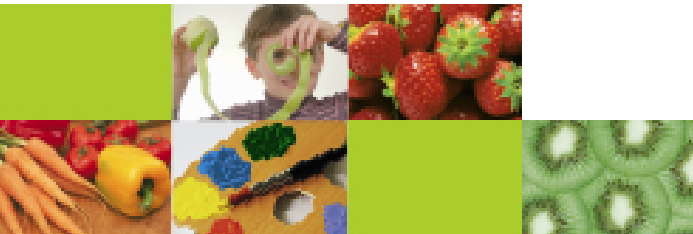
„Man kann auch alles übertreiben!“

„Hier ist noch nie was passiert.“

„Wegen der ganzen Putzerei haben die Kinder heute viel mehr Allergien als früher.“

Darum!

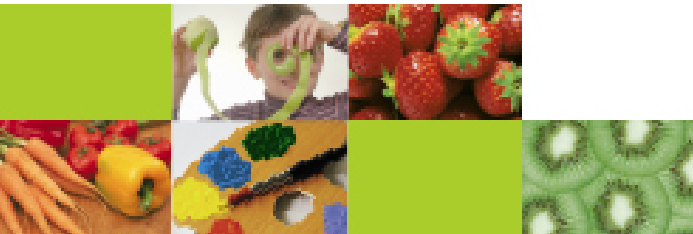
Jährlich meldet BfR 200.000 Fälle von Lebensmittelinfektionen. Dunkelziffer 10-fach höher.



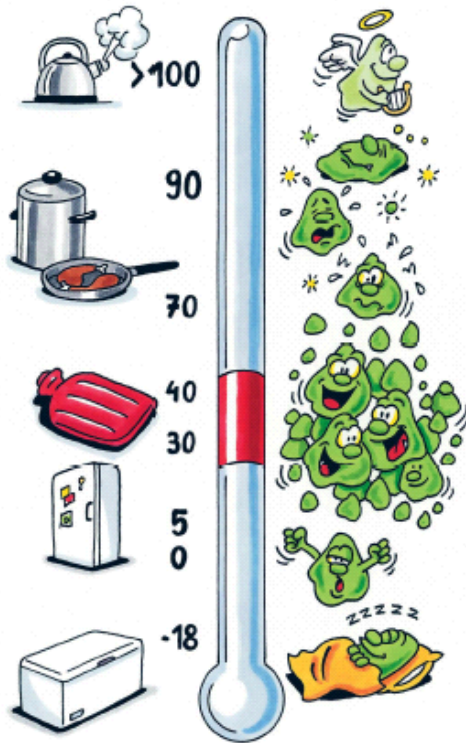
Lebensmittelinfektionen/-intoxikationen

- nicht Vorhandensein der MO allein, sondern hohe Keimzahl entscheidend für Erkrankung
- körperlicher Zustand spielt eine erhebliche Rolle:
 - Risikogruppe: YOPI's (ca. 20% der Bevölkerung)
- Erregerquelle: kritische Lebensmittel u.a. Fleisch, Geflügel, Milchprodukte, Eierspeisen

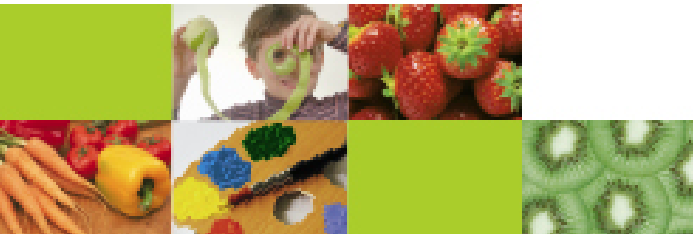
Unzureichend erhitzte oder gekühlte Lebensmittel sind Hauptursache!



Kritische Temperaturbereiche



- Ausreichendes Erhitzen tötet Mikroorganismen ab
- kritischer Wachstumsbereich zwischen 65°C und 10°C
- Ausreichendes Kühlen verhindert starke Vermehrung



Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene



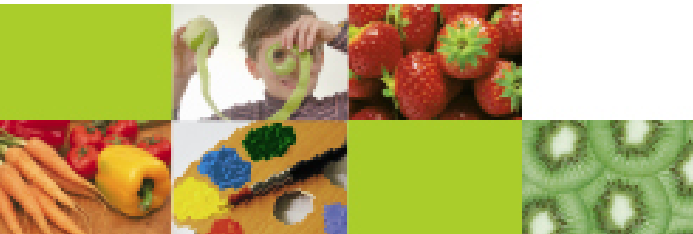
Gefördert durch das Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen.

Gemeinschaftsrecht (EU)

- **Basis-VO 178/2002**
Allg. Lebensmittelrecht
- **EU-Hygienepaket (01.01.06)**
 - **VO (EG) Nr. 852/2004**
Lebensmittelhygiene
 - VO (EG) Nr. 853/2004
Lbm. tierischen Ursprungs
 -
- **ergänzende Rechtsakte**
 - VO (EG) Nr. 882/2004
amtl. Lebensmittelkontrolle
 - ...

Nationales Recht

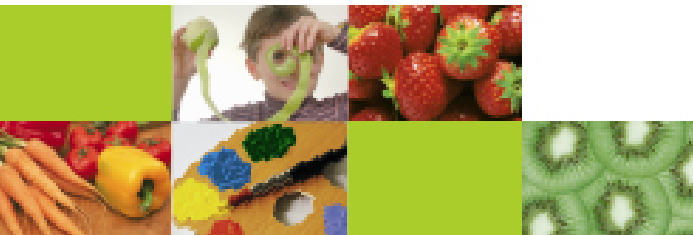
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV)
- VO zur Überwachung von Zoonosen (ZoonoseV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG)
- Lebensmittelkennzeichnungsvorschriften
-



Mahlzeiten in der Schule?



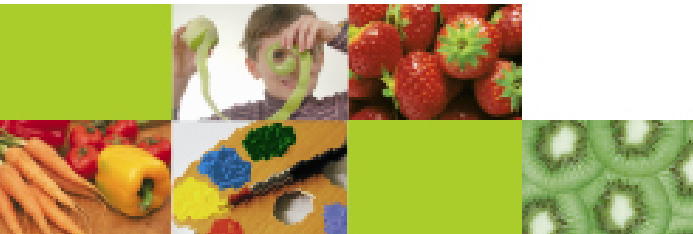
**Schulen werden zu Lebensmittelunternehmern!
Melde- und Registrierpflicht bei der zuständigen
Lebensmittelüberwachung**



Verantwortlichkeit?

- Schule/Betreuungsträger/Mensavererein/Pächter....
ist Lebensmittelunternehmer!
- es muss sichergestellt sein, dass die einschlägigen
Hygienebestimmungen eingehalten werden

**Benennen und Schulen eines
Verantwortungsträgers für
Hygiene/für die Verpflegung
in der Schule oder beim Träger!**



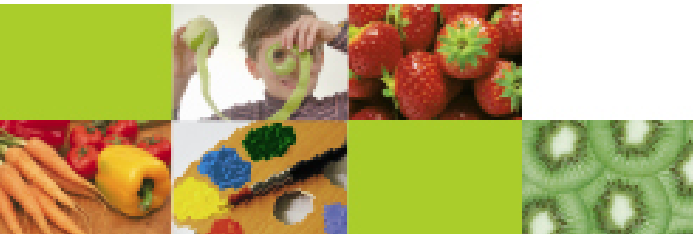
Hygienehaus

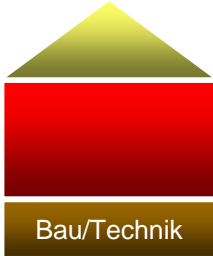
(Umsetzung der Vorschriften nach
EG (VO) 852/2004)

Eigenkontrollen
(HACCP)

Umgang mit Lebensmitteln
Personalhygiene
Mitarbeiterschulung
Abfallentsorgung
Reinigung & Desinfektion
Schädlingsbekämpfung

Bauliche und technische
Voraussetzungen

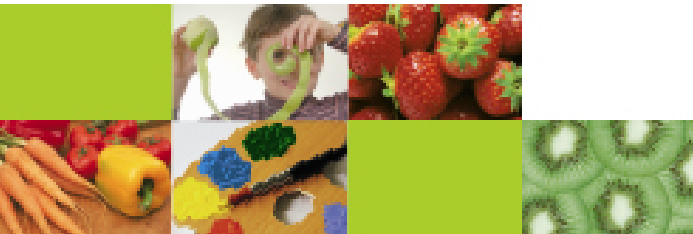


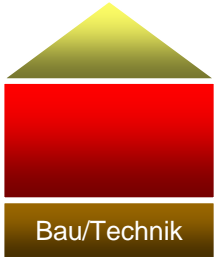


Bauliche und technische Anforderungen

z. B.

- Trennung von Essbereich und Speisenzubereitung
- Trennung von reinen und unreinen Arbeitsgängen
- Beschaffenheit von Wänden, Böden, Arbeitsflächen
- Husten- und Spuckschutz
- separates Handwaschbecken mit warmen Wasser, R&D-Mittel, Einmalhandschuhe

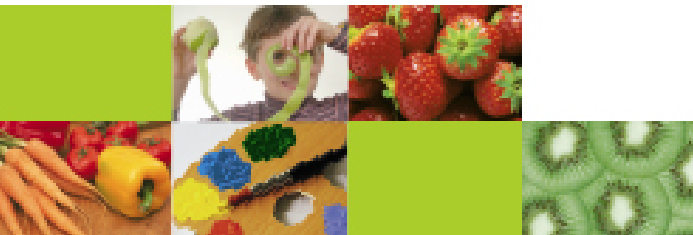




Bauliche und technische Anforderungen

Negativbeispiel „Frischküche“

- zu klein, keine Trennung rein/unrein
- kein separates Handwaschbecken
- falsches Mobiliar

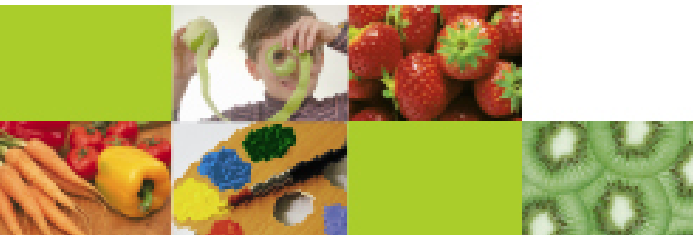




Umgang mit Lebensmitteln

z. B.:

- MEIDEN: kritische Lebensmittel (z. B. rohes Fleisch/Fisch)
- **VERBOTEN:** nicht durcherhitzte Speisen mit rohen Eiern, Rohmilch, Vollzugsmilch
- geschlossene Kühlkette
- ausreichende Erhitzung
- kein Einfrieren von Speiseresten
- Einhaltung der Temperaturvorgaben (Kaltspeisen max. 7 °C, Warmspeisen > 65 °C)

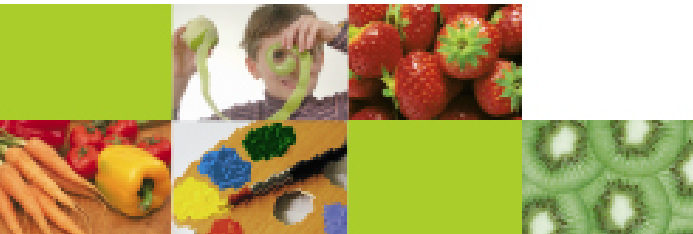


Personalhygiene

Personalhygiene

z. B.:

- gründliche Reinigung und Desinfektion der Hände
- Anlässe des Händewaschens kennen
- Tragen von Handschuhen bei Lbm., die nicht mehr erhitzt werden
- Rauch- und Essverbot in der Küche
- kein Tragen von Schmuck, künstl. Fingernägeln
- Kopfbedeckung, saubere Arbeitskleidung
- allgemeine Körperpflege



Mitarbeiter-
schulung

Mitarbeiterschulung

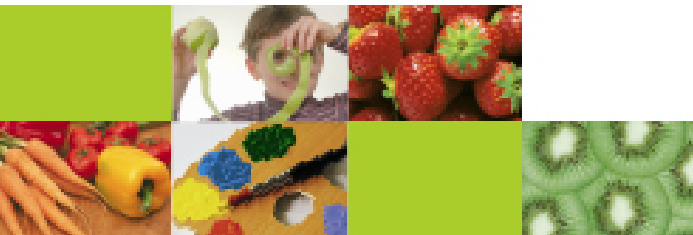
Personalhygiene

- jährliche Schulung Pflicht
(§ 4 Abs. 2 LMHV) (Schulung nach DIN 10514)

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

- Gesetz zur Verhütung von Infektionskrankheiten
- §§ 42, 43 regeln Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote
 - Erst- und jährliche Folgebelehrungen
- Küchen- und Hauswirtschaftspersonal jährlich, Lehrer, Betreuer alle 2 Jahre

Teilnahme und Inhalt der Schulungen müssen dokumentiert werden!

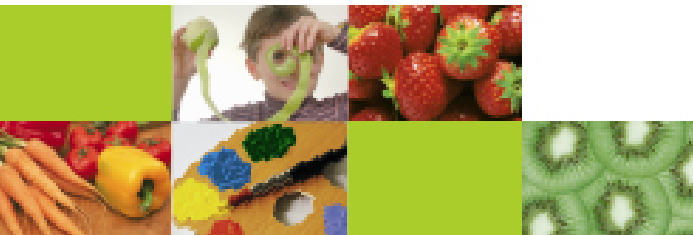




Abfallentsorgung

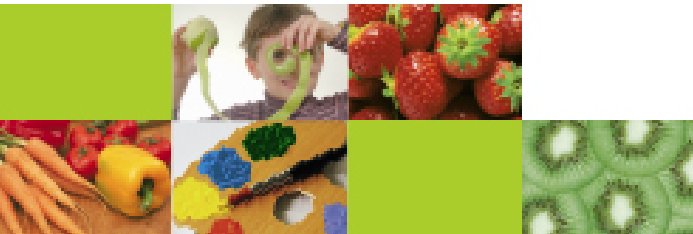
z. B.:

- geeignete Behälter → sauber, mit Deckel
- täglich leeren
- Sammelbehälter außerhalb des Küchenbereiches, kein Zugang für Schädlinge
- organische Abfälle u. U. gekühlt aufbewahren (größere Mengen, kein sofortiger Abtransport möglich)
- Abfallwirtschaftsbetriebe: separate Speiseabfalltonne



Abfallentsorgung

Abfallentsorgung

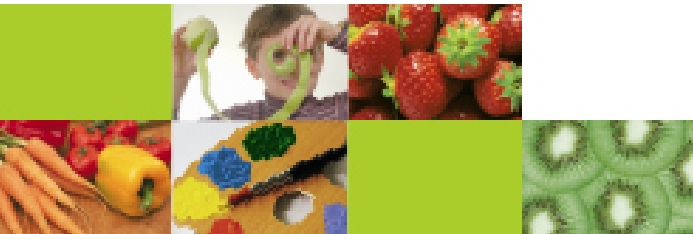


Gefördert durch das Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen.

R & D

Reinigung & Desinfektion

- Reinigungs- und Desinfektionsplan
 - was wird gereinigt (Flächen, Geräte, Gegenstände)
 - wann bzw. wie häufig (täglich, wöchentlich, nach Gebrauch)
 - womit (Mittel, Dosierung, Einwirkzeit)
 - zugelassene Reinigungsmittel
 - wer reinigt (verantwortliche Person, Dokumentation)
- Mikrobiologische Kontrollen
 - keine Pflicht, aber Nachweis der Wirksamkeit der Maßnahmen
 - unabhängiges Institut (1-2 x jährlich)

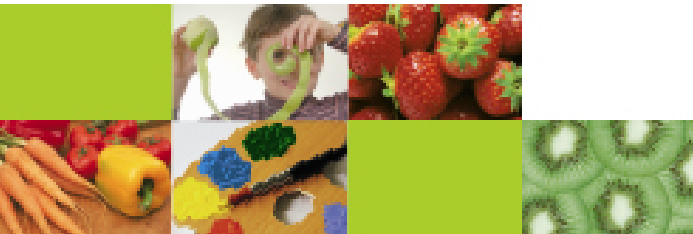


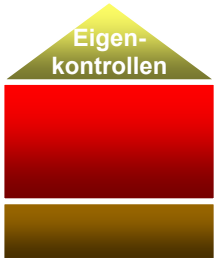
Schädlings-
bekämpfung

Schädlingsbekämpfung

z. B.:

- Insektengitter vor zu öffnenden Fenstern
- regelmäßige Sichtkontrollen
- ordnungsgemäße Abfalllagerung
- in größeren Küchen: externe Fachfirma einschalten

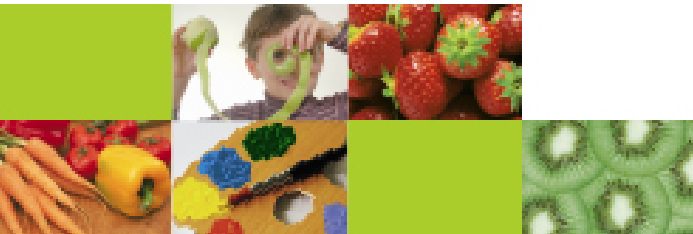


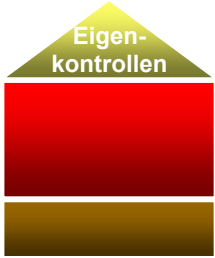


Eigenkontrollen nach HACCP

Hazard
Analysis
Critical
Control
Point

- **Konzept zur Beherrschung von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit auf Basis einer Gefahrenanalyse**
- Konzept in sieben Schritten
- Durchführung einer Gefahrenanalyse
- Festlegen von Grenzwerten und ihre Überwachung
- Festlegen von Korrekturmaßnahmen
- Dokumentation (Pflicht)





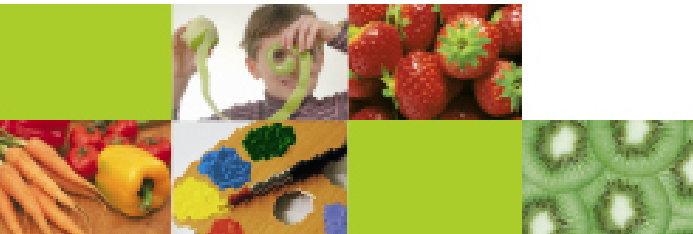
HACCP „auf Deutsch“

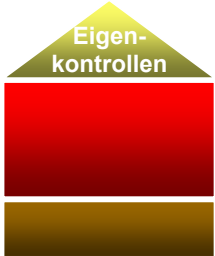
Wo und wie kann etwas schiefgehen?

Wodurch und auf welche Weise kann es verhindert werden?

Wie kann bewiesen werden, dass alles Notwendige dafür getan wurde?

Ziel: Durch vorbeugende Maßnahmen hygienisch einwandfreie Produkte im gesamten Produktionsprozess (vom Einkauf bis zur Abgabe an den Gast)!

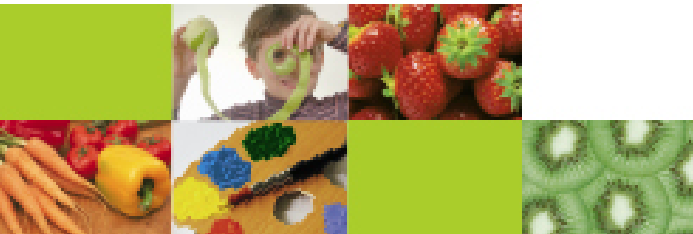


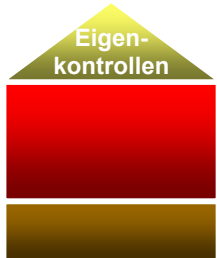


Eigenkontrollen praktisch

z. B.:

- **Wareneingangskontrolle**
 - Temperatur, Verpackung, MHD, Zustand der Ware
 - wann geht Ware zurück, was passiert bei Annahme mit Mängeln
- **Lagerung** (TK-, Kühl-, Trockenlager)
 - Kontrolle und Dokumentation der Temperaturen, Notfallpläne





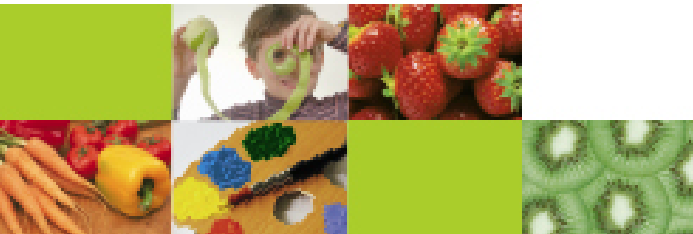
Eigenkontrollen praktisch

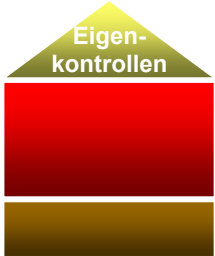
z. B.:

- **Speisenauf- und Zubereitung**
 - +70 °C Kerntemperatur für mind. 2 Min.
- **Speisenausgabe**
 - Kontrolle der Temperatur im Heißhaltewagen (> 65°C, möglichst < 75°C)
- **Reinigung des Geschirrs**
 - Einstellung der Spülmaschine → 85°C für 10 sec, kein manuelles Nachrocknen



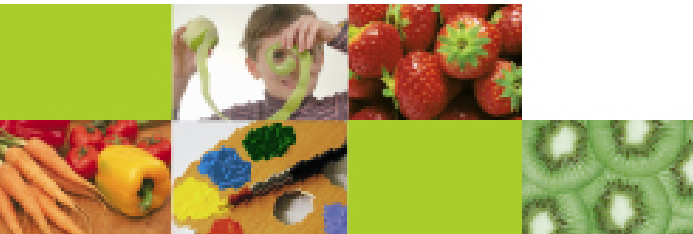
Negativbeispiel!





Eigenkontrollen Dokumentation

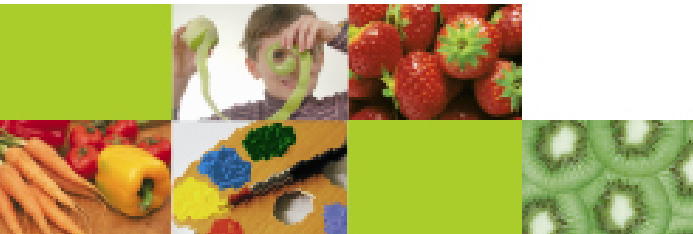
- Dokumentation ist Pflicht!
- Nicht jede Kontrolle muss dokumentiert werden, jedoch muss Nachweis schlüssig sein.
- Soviel wie nötig, so wenig wie möglich!
- Checklisten anlegen, Aufbewahrungsfrist 2 Jahre



Beispiel Checkliste Temperaturkontrolle

Bezeichnung	Tiefkühlschrank I im Lagerraum	Solltemperatur:	≤ -18 °C
der Kühleinrichtung:			

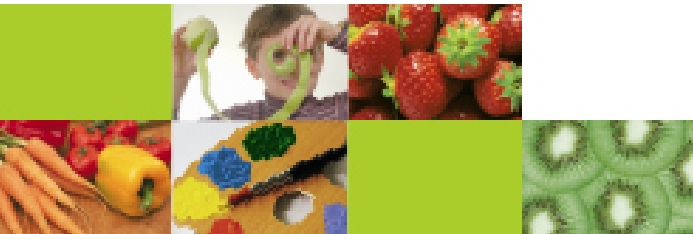
KW	T [°C]	Datum/Uhrzeit	Unterschrift	KW	T [°C]	Datum Uhrzeit	Unterschrift
3	-20	14.1./8.20	F. Koch	27			
4	-19	21.1./10.40	F. Koch	28			
5	-20	28.1./09.00	R. Schneider	29			
26				52			
Ablage:		Ordner Lagerkontrollen			Verantwortlich:		Franz Koch
Kontrollhäufigkeit:			wöchentlich				



Bewertung der Verpflegungssysteme

Aufwand für Hygienemaßnahmen

<p>Frisch- und Mischküche hoher Vor- und Zubereitungsaufwand</p>	<p>sehr hoch, umfangreiches Eigenkontrollkonzept vor Ort notwendig</p>
<p>Warmverpflegung kein Vor- und Zubereitungsaufwand</p>	<p>Hygiene Produktion: Anbieter vor Ort: eingeschränktes Eigenkontrollkonzept</p>
<p>Cook&Chill/Tiefkühlkost mittlerer Vor- und Zubereitungsaufwand</p>	<p>Hygiene Produktion: Anbieter vor Ort: eingeschränktes Eigenkontrollkonzept</p>



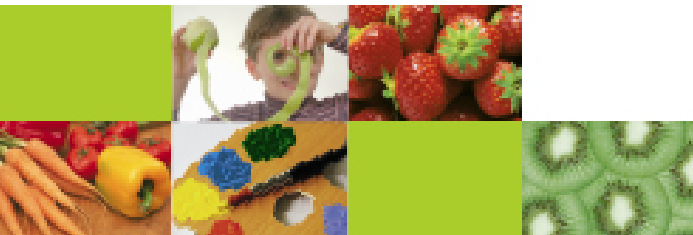
Besondere Fragestellungen

Arbeiten mit Kindern oder Mitwirken der Eltern

- Gesetz unterscheidet nicht zwischen Kindern und Erwachsenen
- Eltern/Kinder als Küchenhilfe unterliegen also den gleichen Gesetzen
- Ernährungsbildungsaktionen: Zweckbestimmung entscheidend
 - immer praktische Regeln der Basishygiene beachten!
- Schulküche darf nicht Lehrküche sein → außer es wird anschließend sachgerecht gereinigt

Feste feiern

- Wenn Speisen mitgebracht werden: Einhaltung der Hygieneregeln gilt auch hier!



Adressen

Bezug der Desinfektions- bzw. Reinigungsmittellisten

Verbund für angewandte Hygiene (VAH) bzw. mhp-Verlag

www.vah-online.de (Rubrik vah-Liste).

Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

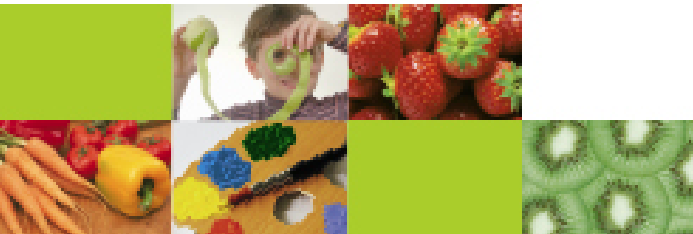
schulverpflegung@vz-nrw.de

Hotline 0211 / 3809 71

Infothek Hygiene, Deutsche Gesellschaft für Ernährung

www.schuleplussessen.de

Lebensmittelüberwachungen der Kreise und Städte



**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit.**

