

Das erwartet Sie heute:



09:00 Uhr	Begrüßen und Kennenlernen
09:15 Uhr	Gemeinsamer Einstieg ins Thema: Bedeutung der Lebensmittelhygiene Gesetzlicher Rahmen Geltungsbereich des Lebensmittelrechts Verantwortlichkeiten und Handlungsbedarf Der Weg zum Hygienekonzept: Das Hygienehaus
10:15 Uhr	Hygienemanagement I Bauliche und technische Voraussetzungen
11:00 Uhr	Kaffeepause
11:15 Uhr	Hygienemanagement II mikrobiologische Grundlagen Gute Hygienepraxis – Praktische Übung
12:30 Uhr	Mittagspause - Imbiss

Das erwartet Sie heute:

13:15 Uhr	Fortsetzung Hygienemanagement II Gute Hygienepaxis – Tipps und Tricks
14:00 Uhr	Mitgebracht & Mitgemacht Mitwirkung von Kindern, Jugendlichen und Eltern
14:30 Uhr	Kaffeepause
14:45 Uhr	Hygienemanagement III Eigenkontrollen nach HACCP
15:30 Uhr	Wie geht's weiter? Zusammenfassung, nächste Schritte und Feedback
15:45 Uhr	Ende der Veranstaltung

Beratung
Ernährungsbildung
Nachhaltigkeit Workshops
Newsletter
Speisenplanung
Aktuelles Internetportal
Fachtage Förderung
Hygiene Allergenkennzeichnung
Kontakt

Warum ist Hygiene wichtig?

Warum?

- „Man kann auch alles übertreiben!“
- „Hier ist noch nie was passiert.“
- „Die Zeit ist bereits jetzt nicht ausreichend, jetzt muss man auch noch alles aufschreiben.“

Darum!

- jährlich hohe Fallzahlen von lebensmittelbedingten Erkrankungen
 - Zahlen aus 2015 in Deutschland¹:
 - Salmonellose etwa 13.000 gemeldete Fälle (Zahlen rückläufig)
 - Campylobacteriose über 70.000 gemeldete Fälle (stark steigende Fallzahlen)
 - Norovirus ca. 89.000 gemeldete Fälle
- hohe Dunkelziffer vermutet, weil „milde Symptome“ nicht gemeldet werden

1: Quelle: Robert Koch Institut 19.04.2016 und Infektionsepidemiologisches Jahrbuch 2015

**VERNETZUNGSSTELLE
KITA- UND SCHUL-
VERPFLEGUNG
NRW**



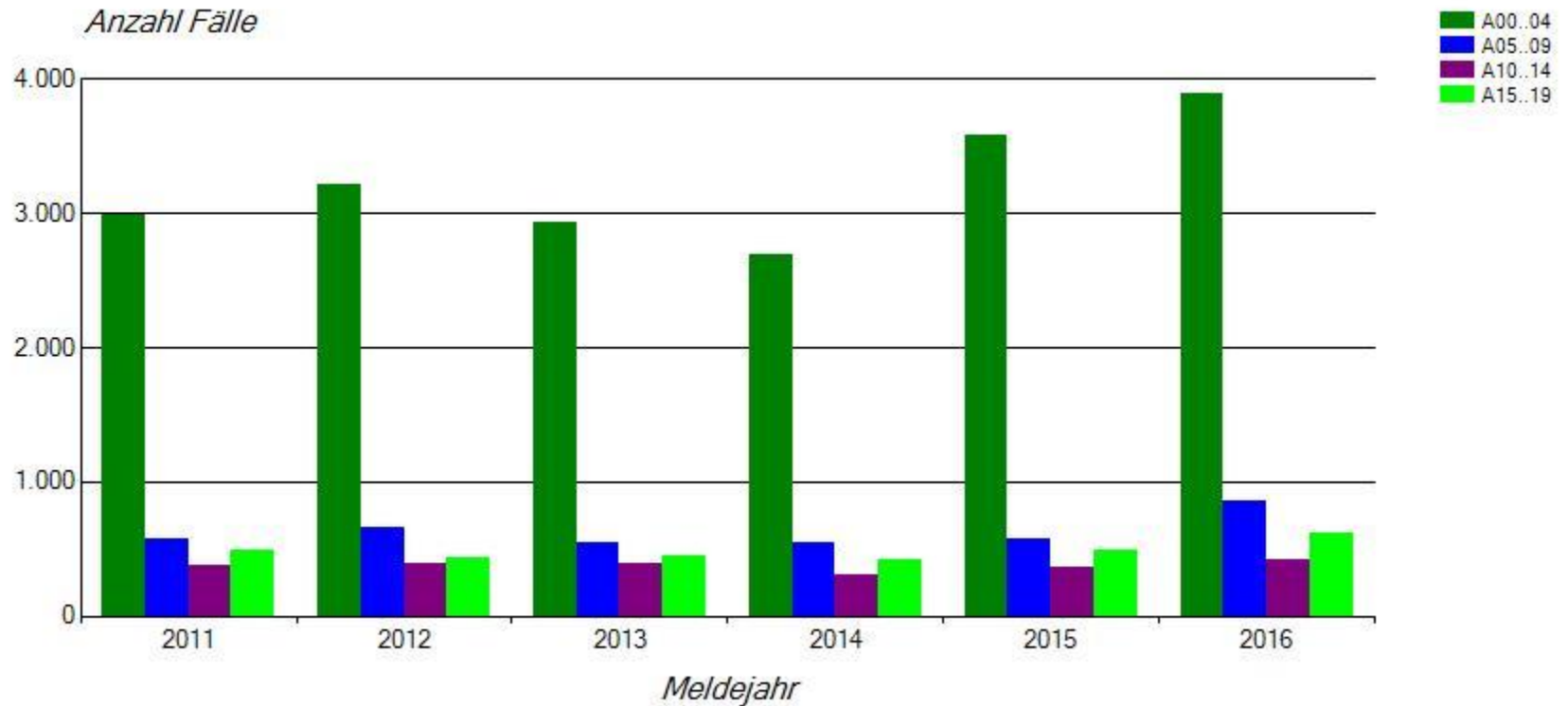
- verbraucherzentrale**
Nordrhein-Westfalen

7

Lebensmittelbedingte Erkrankungen

Norovirus

Kinder und Jugendliche von 0 bis 19 Jahre NRW



Quelle: Robert-Koch-Institut:SurvStat@RKI 2.0, <https://survstat.rki.de>: Abfragezeitraum 01.06.2017

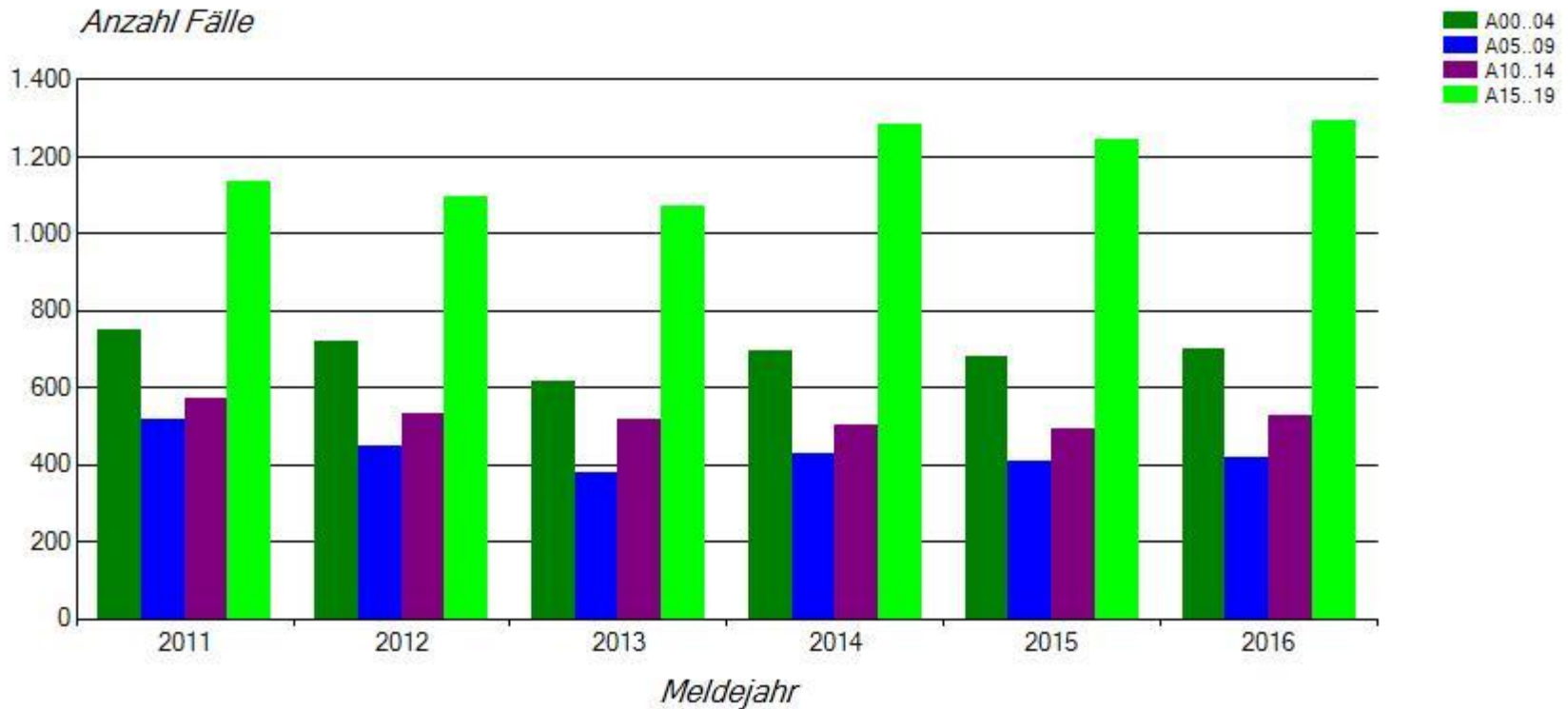
verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Lebensmittelbedingte Erkrankungen

Campylobacter Enteretitis

Kinder und Jugendliche von 0 bis 19 Jahre NRW



Quelle: Robert-Koch-Institut:SurvStat@RKI 2.0, <https://survstat.rki.de>: Abfragezeitraum 01.06.2017

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen



Fachpersonal



Sehr gut angelerntes Personal

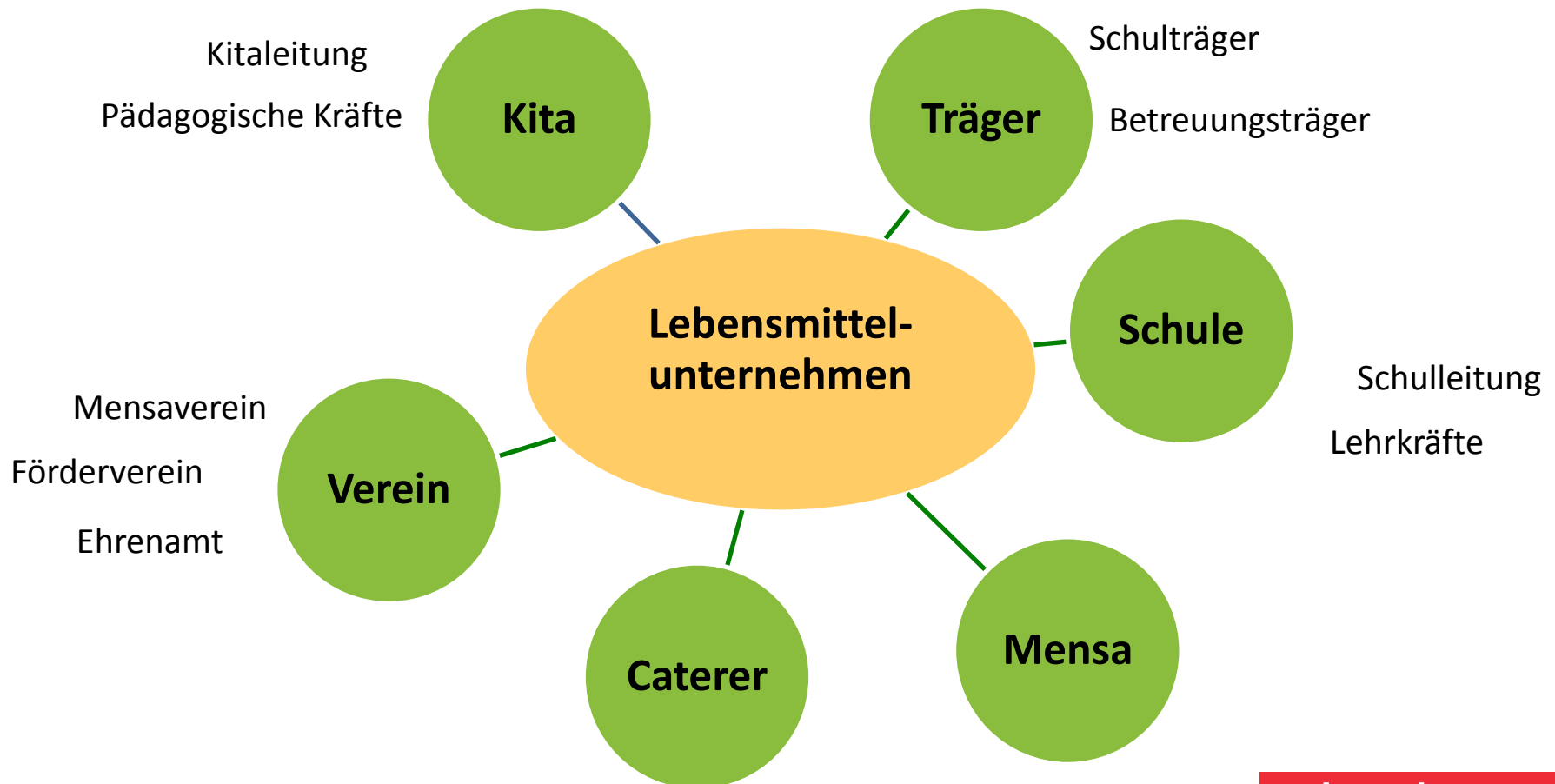


verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

Rechtliche Grundlagen



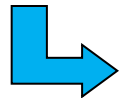
Wer ist verantwortlich?



Wer ist verantwortlich?

Lebensmittelunternehmen

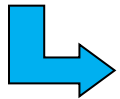
„alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen;“



Kitas und Schulen mit Verpflegungsangebot sind Lebensmittelunternehmen

Lebensmittelunternehmer

„die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts **in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen** erfüllt werden;“



Wer ist in der Kita- und Schulverpflegung verantwortlicher Lebensmittelunternehmer?

EG (VO) 178/2002 („Basis-Verordnung“ des europäischen Lebensmittelrechts)

Aufgaben des Trägers



- Schule: durch Schulgesetz und verschiedene Erlasse in NRW geregelt
- Kita: keine Regelung in KiBiz mit Ausnahme der Kosten

Kita- oder Schulträger ist zunächst als Bauherr Lebensmittelunternehmer.

Kita- und Schulträger entscheidet, ob die Verpflegung /Trägerschaft der Einrichtung

- a) in kommunaler Hand bleibt
- b) an private Dienstleister oder freie Träger abgegeben wird
- c) ob Einrichtung selbst die Organisation der Verpflegung übernimmt

Aus der Bewirtschaftungsform ergeben sich unterschiedliche Rechtsverhältnisse.

Betreiber der Kita- oder Schulküche ist Lebensmittelunternehmer.

Pädagogischer Auftrag

- durch Bildungs- und Erziehungsauftrag entsteht qualitativer Anspruch
- Mahlzeiten fallen als schulische Veranstaltungen auch in den Verantwortungsbereich der Schule
- Ernährung und Gesundheit gehören zu den Bildungsbereichen jeder Kita

Kita/Schule bzw. Leitungen sind ebenfalls verantwortlich.

„**Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer** ist das oberste **Kontrollorgan** eines Unternehmens, zum Beispiel die Heimleitung. Sind weitere Leitungsebenen vorhanden, sind diese in der Regel zumindest mitverantwortlich.“¹

- „Leitung muss Verantwortlichkeiten zuweisen, z. B. für Reinigungsplan, Temperaturmessungen, Anfertigung von Rückstellproben etc.“²

¹ rhw Management 04/2013

² Leitlinie für Gute Hygienepaxis in sozialen Einrichtungen

Rechtsgrundlagen



Gemeinschaftsrecht (EU)

- Basis-VO 178/2002
 - Allg. Lebensmittelrecht
- EU-Hygienepaket (01.01.06)
 - VO (EG) Nr. 852/2004 Lebensmittelhygiene
 - VO (EG) Nr. 853/2004 LM tierischen Ursprungs
 - ...
- VO (EG) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)

Nationales Recht

- Infektionsschutzgesetz
- Produkthaftungsgesetz
- Durchführungsverordnungen: Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
-

www.juris.de

- Nationale Leitlinien für gute Hygienepaxis
- DIN Normen
-

www.bll.de

Normen:

haben richtungsweisenden Charakter und helfen bei der Vereinheitlichung von Vorgehensweisen, z. B.



DIN 10508 Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel

DIN 10514 Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung

DIN 10516 Lebensmittelhygiene - Reinigung & Desinfektion

DIN 10526 Lebensmittelhygiene – Rückstellproben

DIN 10536 Lebensmittelhygiene - Cook & Chill -Verfahren – Hygieneanforderungen

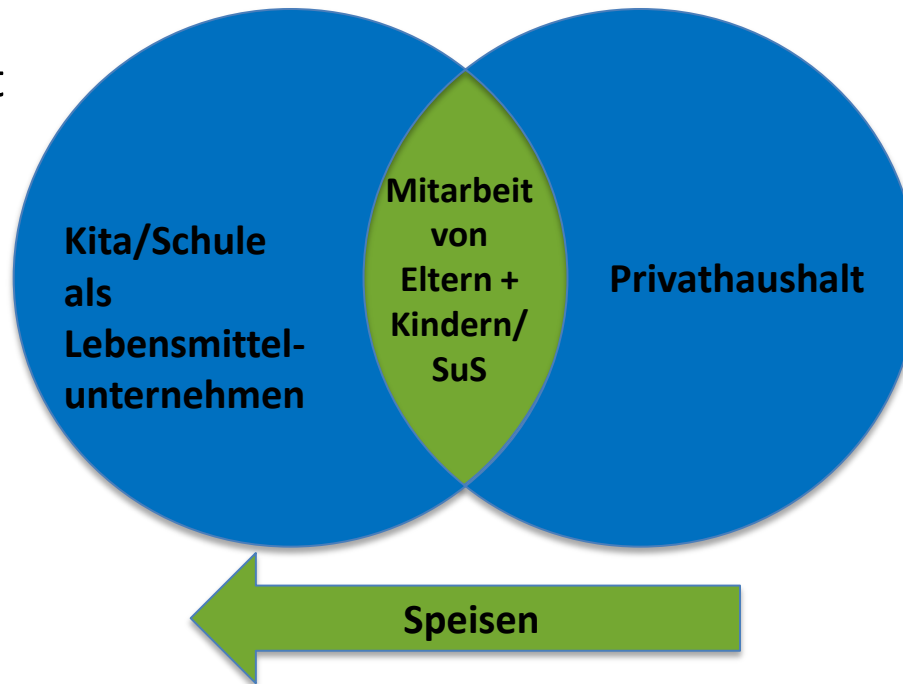
Beispiel DIN 10526 Rückstellproben

- ✓ Erfüllung des Produkthaftungsgesetzes
- ✓ Haftung ist unabhängig vom Verschulden,
- ✓ Beweislast liegt beim Lebensmittelunternehmer
- ✓ keine Pflicht, aber geboten!
- ✓ Portionen à 100 g/ml von jeder Komponente in separate Behälter abfüllen
- ✓ eindeutige Beschriftung, tiefgefroren bei -18 °C mind. 7 Tage lagern



Geltungsbereich Lebensmittelrecht

Lebensmittelrecht
gilt!



Lebensmittelrecht
gilt nicht!

Probleme und Handlungsbedarf

- Hygienekonzepte fehlen oder unvollständig
- fehlende Schulungen und mangelnde Fachkenntnis
- R & D-Maßnahmen unzureichend
- Warmhaltezeiten werden oft nicht eingehalten
- Temperaturen nicht bekannt
- fehlende Infrastruktur
- Maßnahmen oft erst auf Betreiben der LMÜ

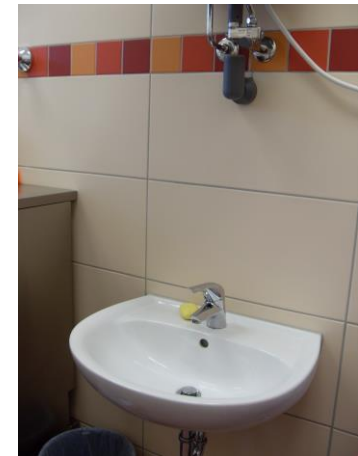
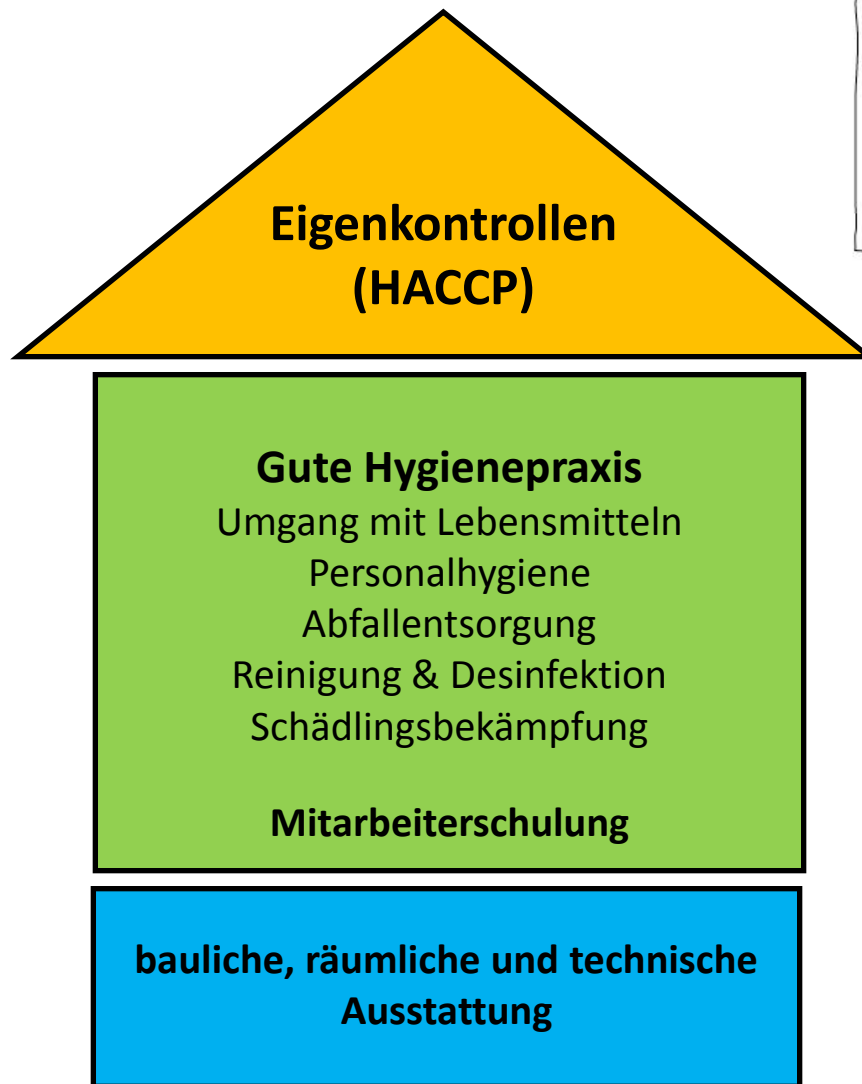


Foto: VZ NRW

Der Weg zum Hygienekonzept: Das Hygienehaus

Hygienehaus

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



nach F. Untermann: Das HACCP-System - Teil II: Wichtige Aspekte bei der Praktischen Umsetzung des HACCP-Systems. Deutsche Lebensmittel-Rundschau 93 (10), 307-311 (1997); zitiert nach Klaus Meyer, Amt für Verbraucherschutz Düsseldorf

verbraucherzentrale

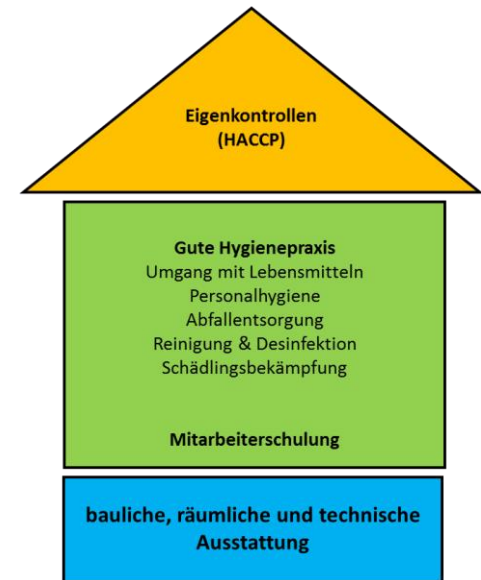
Nordrhein-Westfalen

Baulich, räumlich und technische Anforderungen



Zum Beispiel:

- Trennung von reinen und unreinen Arbeitsbereichen
- Trennung von Essbereich und Speisenzubereitung
- Beschaffenheit von Wänden und Böden
- Arbeitsflächen (leicht zu reinigen, kein Holz)
- Beleuchtung
- separate(s) Handwaschbecken mit warmen Wasser, R&D-Mittel, Einmalhandtücher
- Personaltoilette und Umkleieräume

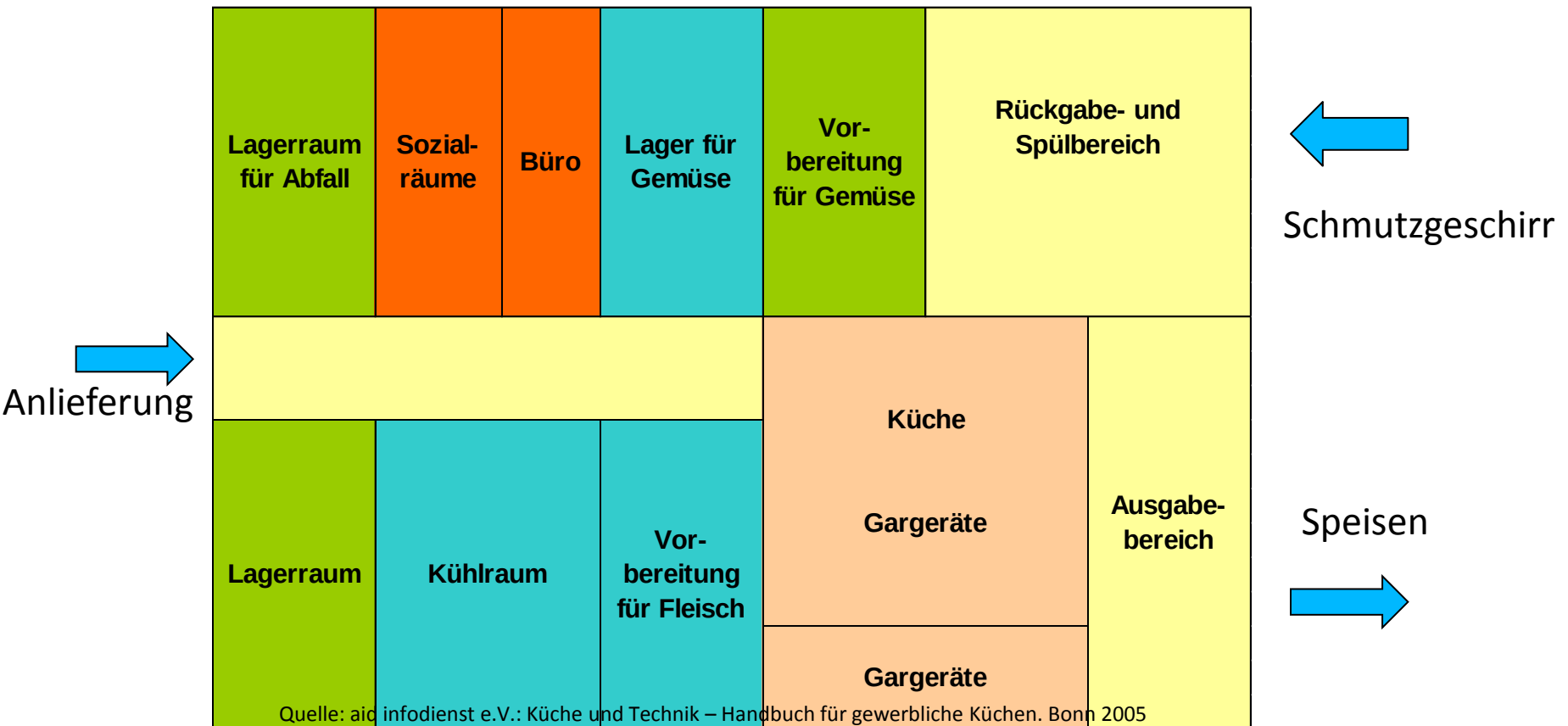


Inhalte der EU-VO 852/2004 haben direkten Einfluss auf die Küchenplanung!

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Küchenfunktionsbereiche



Weitere Beispiele für Küchenfachplanungen unter Punkt 5.8 Schritt 8 Küchenfachplanung aus "Schule isst gesund – Schritt für Schritt zu einer optimalen Mittagsverpflegung", Hrsg: VZ NRW.

Küchengeräte

Heißluft-/Kombidämpfer:

- geeignet zum Regenerieren und für alle anderen Garmethoden
- ersetzt eine Vielzahl von Einzelgeräten
- sollte in der Küchenplanung berücksichtigt werden, auch mit Blick auf die Hygiene und die Verringerung der Warmhaltezeiten



Induktionsherd:

- sofort heiß, energieeffizient, sicher
- zum Erhitzen oder frisch kochen
- für Säuglings-/Kleinkindverpflegung



Spültechnik

Profi-Gewerbemaschinen

- hygienische Reinigung
- schnelle Spülzeiten
- Temperaturdokumentation





Foto: VZ NRW

Negativbeispiel

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



Kaffee- und Teepause

Gruppenarbeit I

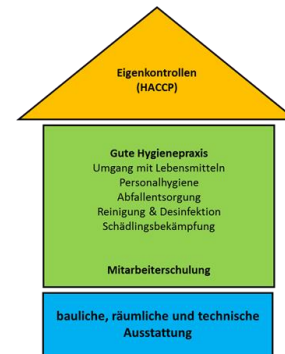
Sammeln Sie zu folgenden Aspekten einer Guten Hygienepraxis passende Hygienemaßnahmen:

- Gruppe 1: Umgang mit Lebensmitteln
- Gruppe 2: Personalhygiene
- Gruppe 3: Abfallentsorgung
- Gruppe 4: Schädlingsbekämpfung
- Gruppe 5: Reinigung & Desinfektion
- Gruppe 6: Mitarbeiterschulung

Umgang mit Lebensmitteln

Zum Beispiel:

- **MEIDEN:** kritische Lebensmittel (z. B. rohes Fleisch/Fisch)
- **VERBOTEN:** nicht durch erhitzte Speisen mit rohen Eiern, Rohmilch
- geschlossene Kühlkette
- ausreichende Erhitzung
- kein Einfrieren von Speiseresten
- Einhaltung der Temperaturvorgaben (Kaltspeisen 8-10° C, Warmspeisen > 65 ° C)



Sensible Lebensmittel

im Sinne des IFSG §42:

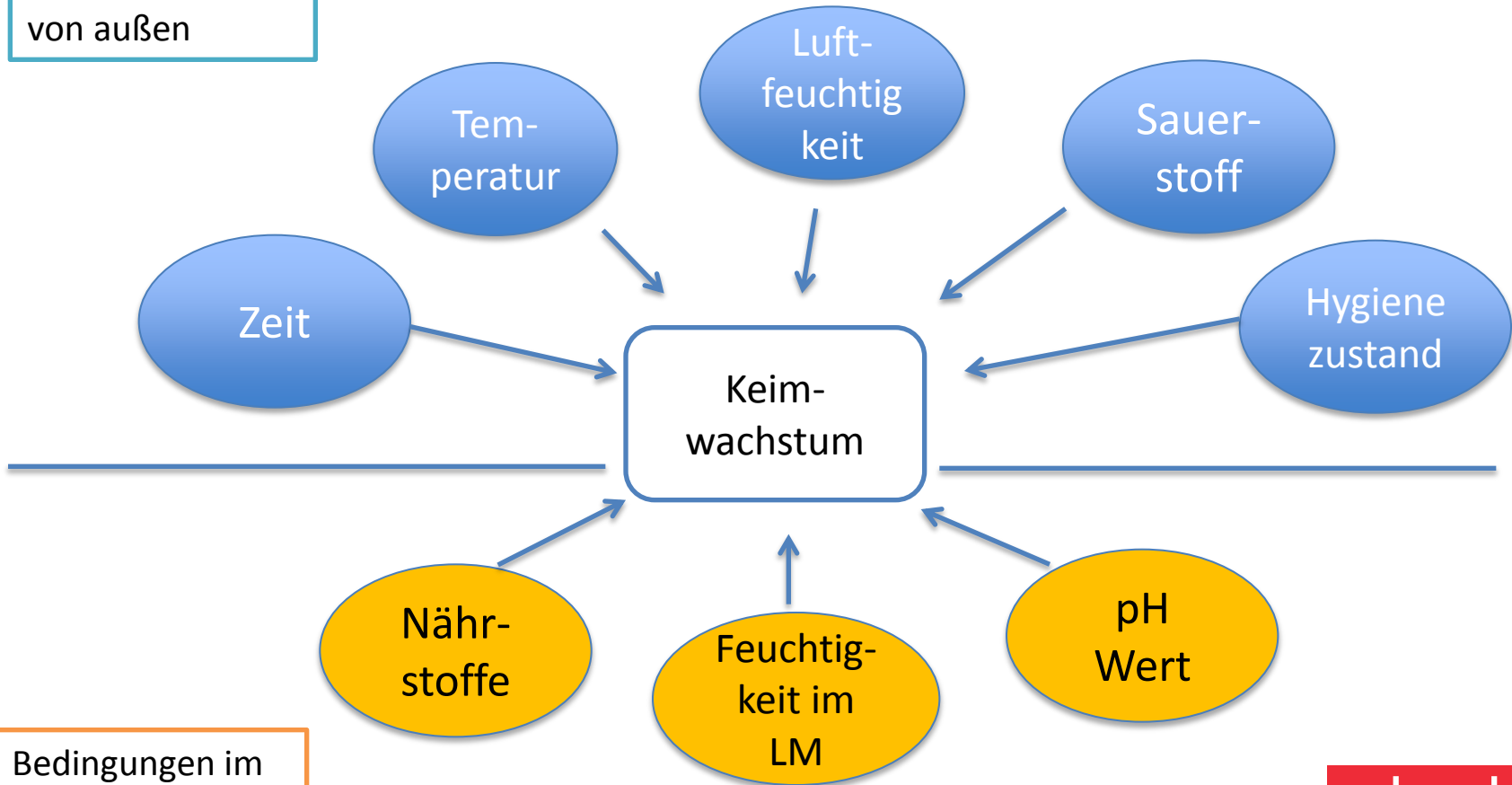
- ✓ Fleisch, Geflügelfleisch und deren Erzeugnisse
- ✓ Milch und Milchprodukte
- ✓ Fisch und Fischerzeugnisse
- ✓ Eier und Eiprodukte
- ✓ Säuglings- und Kindernahrung
- ✓ Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- ✓ Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung
- ✓ Feinkost,- Rohkost- und Kartoffelsalate
- ✓ Marinaden, Mayonnaisen andere emulgierte Soßen
- ✓ Sprossen, Keimlinge zum Rohverzehr, sowie Samen zu deren Herstellung

Aber auch:

- ✓ Tiefgefrorene Speisen
- ✓ Gekühlte Speisen
- ✓ Warmgehaltene Speisen
- ✓ Waffeln und Nachspeisen

Wachstumsbedingungen und Hürdenprinzip

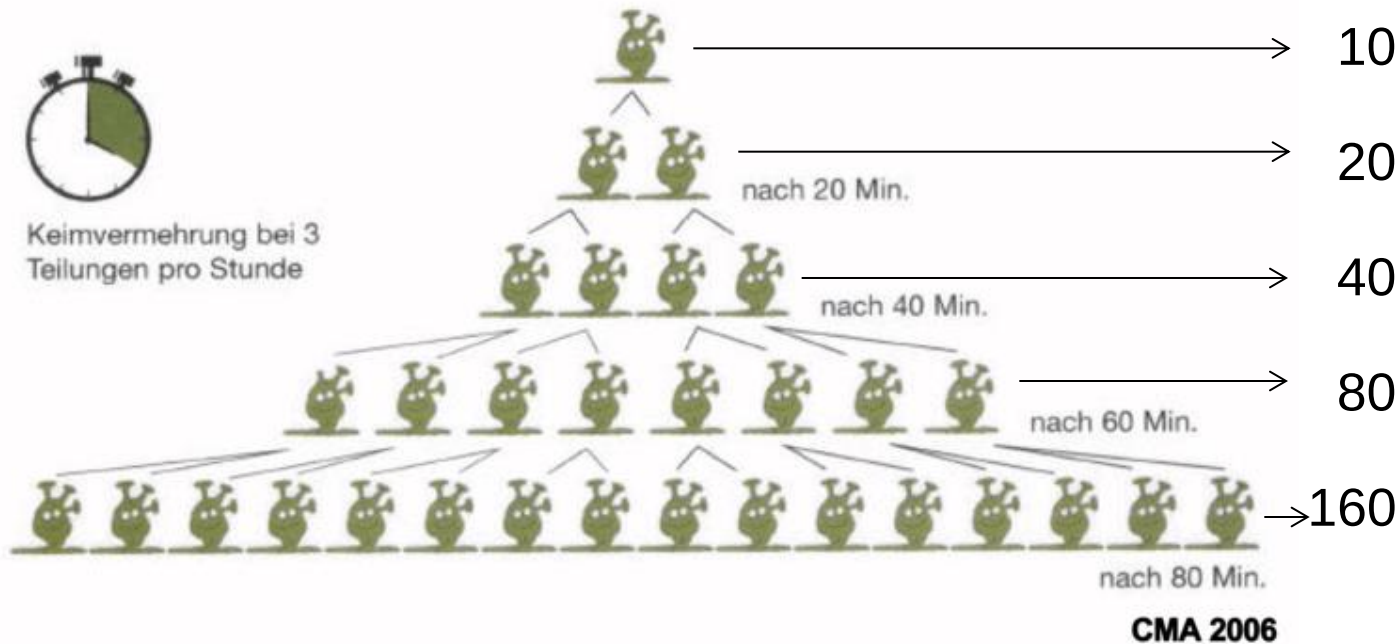
Einflußfaktoren
von außen



Bedingungen im
Lebensmittel



Keimvermehrung bei 3
Teilungen pro Stunde

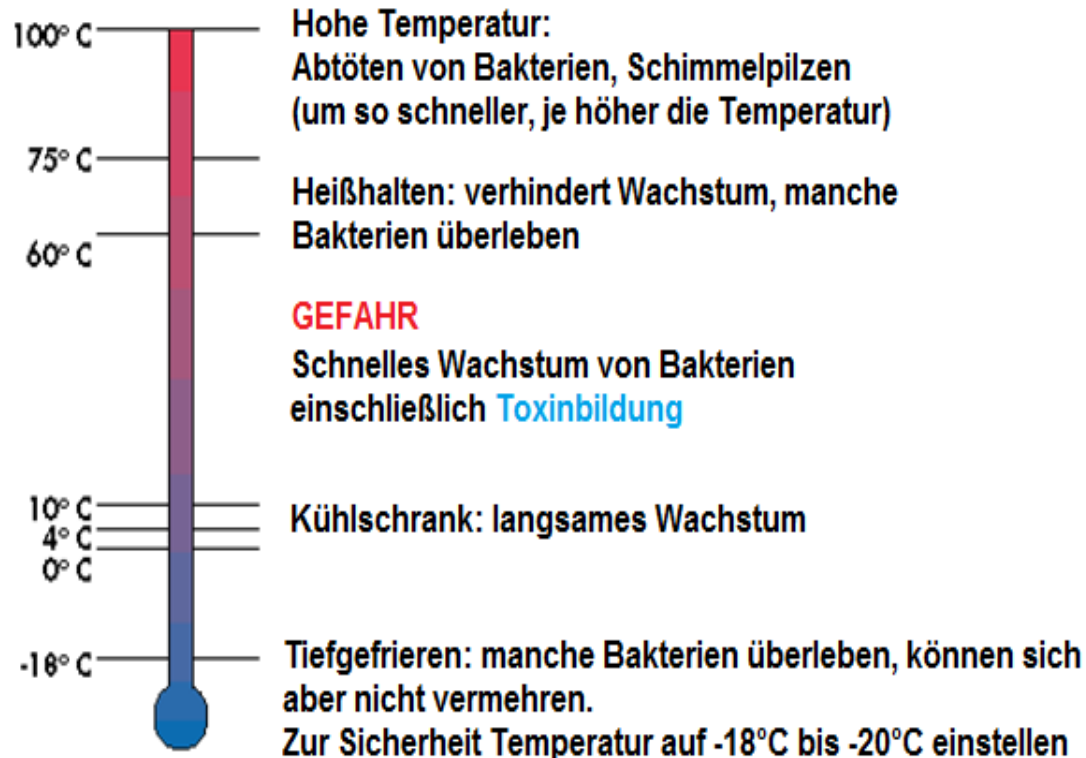


- ✓ kritische Grenze, z. B. Salmonellen¹
 - ✓ 1.000.000 Keime je g/Lebensmittel für Erwachsene
 - ✓ 10 - 100 Keime je g/Lebensmittel für Kinder
- ✓ 10-100 Norovirenkeime reichen für eine Magen-Darm-Erkrankung aus
- ✓ Handunterseite, gut gewaschen
 - ✓ 250 Keime je cm²
- ✓ Kopfsalat
 - ✓ ungewaschen 1.000.000 Keime je 10 cm²
 - ✓ gewaschen 100.000 Keime je 10 cm²

Kritische Temperaturbereiche

Temperaturbereich

Wirkung auf Mikroorganismen



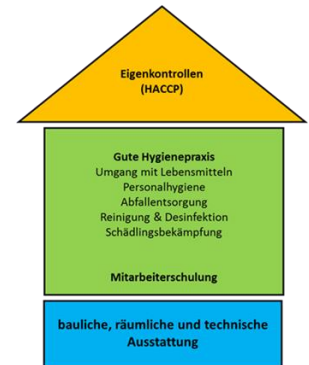
- ausreichendes Erhitzen tötet Mikroorganismen ab
- kritischer Wachstumsbereich zwischen 65° C und 10° C
- Kühlen verhindert starke Keimvermehrung
- Optimaler Wachstumsbereich von:
 - Schimmelpilze: bei 27 ° C
 - Bakterien: bei 37 ° C (Krankheitskeime)

Personalhygiene



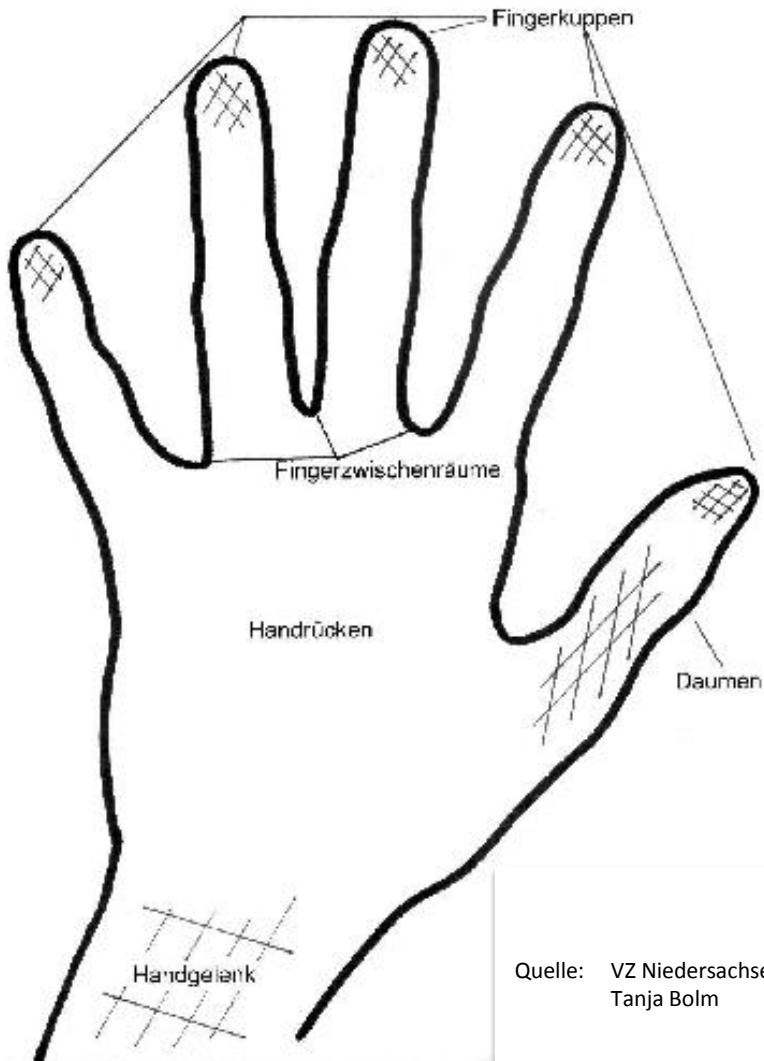
Zum Beispiel:

- gründliche Reinigung und Desinfektion der Hände
- Anlässe des Händewaschens kennen
- Lebensmittel, die nicht mehr erhitzt werden:
 - nur mit sauberen Händen anfassen
- Rauch- und Essverbot in der Küche
- kein Tragen von Schmuck (auch keine Piercings), künstliche Fingernägel
- Kopfbedeckung, saubere Arbeitskleidung
- allgemeine Körperpflege





Kritische Punkte bei der Handdesinfektion



Quelle: VZ Niedersachsen
Tanja Bolm



ungewaschene Hand



gewaschene Hand



gewaschene und desinfizierte Hand

Handhygiene



- Anlässe des Händewaschens kennen,
 - ✓ vor Arbeitsbeginn,
 - ✓ nach jeder Pause, nach jedem Toilettengang,
 - ✓ nach einem Arbeitsschritt mit unreinen Lebensmitteln /der unreinen Seite
- gründliche Reinigung und Desinfektion der Hände
 - ✓ Seifen- und Desinfektionsspender
 - ✓ Ohne Berührung des Wasserhahns
 - ✓ Trocknen mit Einmalhandtüchern
 - ✓ 30 Sekunden desinfizieren



Bild: ©Lcosmo_ Fotolia.com

Abfallentsorgung

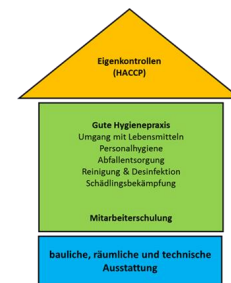
Zum Beispiel:

- geeignete Behälter → sauber, mit Deckel
- mindestens 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

... so nicht!



Foto: VZ NRW

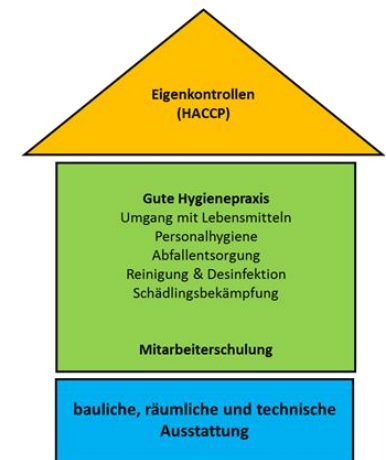


Reinigung & Desinfektion



Reinigungs- und Desinfektionsplan

- was wird gereinigt (Flächen, Geräte, Gegenstände)
- wie häufig (täglich, wöchentlich, nach Gebrauch)
- womit (Mittel, Dosierung, Einwirkzeit)
- zugelassene Desinfektionsmittel (www.vah-online.de)
- wer ist verantwortlich (Dokumentation)
- Reinigungstextilien nicht vergessen, mind. bei 60° C
- Mit Vollwaschmittel, welches Bleichmittel enthält



Mikrobiologische Kontrollen

- keine Pflicht, aber Nachweis der Wirksamkeit der Maßnahmen
- unabhängiges Institut (1 x jährlich)

Dokumentation der täglichen Reinigungsarbeiten

Wie häufig

Detaillierte Reinigungs- und Anwendungshinweise befinden sich im Reinigungs- und Desinfektionsplan!

womit

Die verantwortlichen Personen **bestätigen mit ihrer Unterschrift** den durchgeführten Reinigungsschritt.



Kalenderwoche/Jahr: _____

Was?	Wie?	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Arbeitsflächen, Spülbecken, Servier- und Wärmewagen, Geschirrablagewagen	Reinigung und Desinfektion Nachspülen					
Türgriffe, TK-Möbel	Reinigung und Desinfektion Nachspülen					
Konvektomat, HLD	Reinigung innen; thermische Desinfektion vor Arbeitsbeginn					
GN-Behälter	Reinigung, thermische Desinfektion					
Geschirr	Geschirrspülmaschine bei mind. 65° C					
Geschirrspülsieb	Reinigung , danach desinfizieren bei mind. 85° C					
Mikrowelle	Reinigung					
Abfallbehälter	Leeren, Reinigung und Desinfektion					
Tische, Stühle, Fußboden	Reinigung					

wie

was

wer

Bsp. Reinigungs- und Desinfektionsplan

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

Hände und Bedarfsgegenstände



Gewaschene
Hand

Hand nach Kontakt mit
verschmutztem Wischlappen



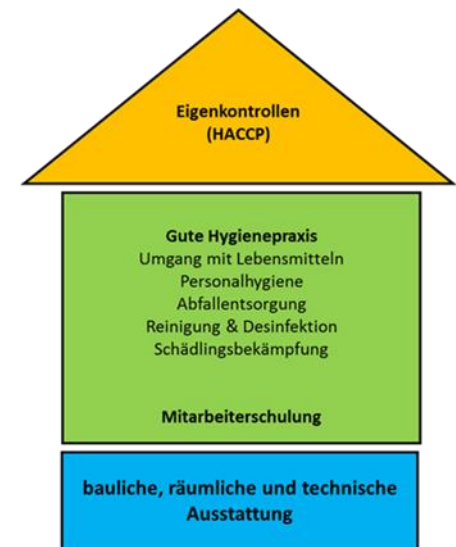
Kontamination
einer
Tischplatte

Quelle: Versuchsreihe Fachhochschule Münster FB Oecotrophologie 2014

Schädlingsbekämpfung

Zum Beispiel:

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



Mitarbeiterschulung

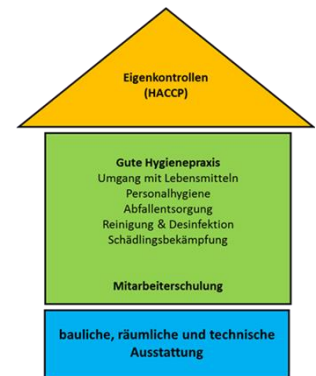


Personalhygiene

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

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

- Gesetz zur Verhütung von Infektionskrankheiten
- § § 42, 43 regeln Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote
- → Erstbelehrungen beim Gesundheitsamt
- → Folgebelehrungen durch den Arbeitgeber im Zwei-Jahres-Rhythmus



Teilnahme und Inhalte der Schulungen müssen dokumentiert werden.

Infektionsschutz



Ziel:

- ✓ Übertragbare Krankheiten durch Lebensmittel beim Menschen vorzubeugen
- ✓ Infektionen frühzeitig zu erkennen
- ✓ Weiterverbreitung verhindern, vor allem in Einrichtungen mit vielen Menschen
- ✓ Verantwortliches Handeln des Unternehmers und seiner Beschäftigten

Wer muss nach § 43 IfSG belehrt werden und wie oft?

- ✓ Personen, die gewerbsmäßig sensible Speisen und Lebensmittel herstellen, behandeln, und in den Verkehr bringen
- ✓ Personen, die direkt (mit der Hand) oder indirekt (über Bedarfsgegenstände, Geschirr, Besteck etc...) in Berührung kommen
- ✓ Personen, die in Küchen.....zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind
- ✓ Erstbelehrung vor Aufnahme der Tätigkeit oder „Gesundheitszeugnisse nach § 18 Bundesseuchengesetz vor dem 01.01.2001 erworben
- ✓ Folgebelehrung nach Aufnahme alle 2 Jahre
- ✓ Vorlage der Belehrungen beim Arbeitgeber und auf Verlangen der Lebensmittelüberwachung

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Wann dürfen sie nicht in der Küche arbeiten oder Speisen ausgeben?

- ✓ Bei Verdacht auf ansteckende Durchfallerkrankungen
- ✓ „Reisekrankheiten“, wie Cholera, Typhus, Paratyphus
- ✓ Hepatitis A und E
- ✓ Mit infizierten Wunden oder Hautkrankheiten, wenn diese nicht komplett abgedeckt werden können
- ✓ „Ausscheider“ von Shigellen, Salmonellen, EHEC, Choleravibrionen



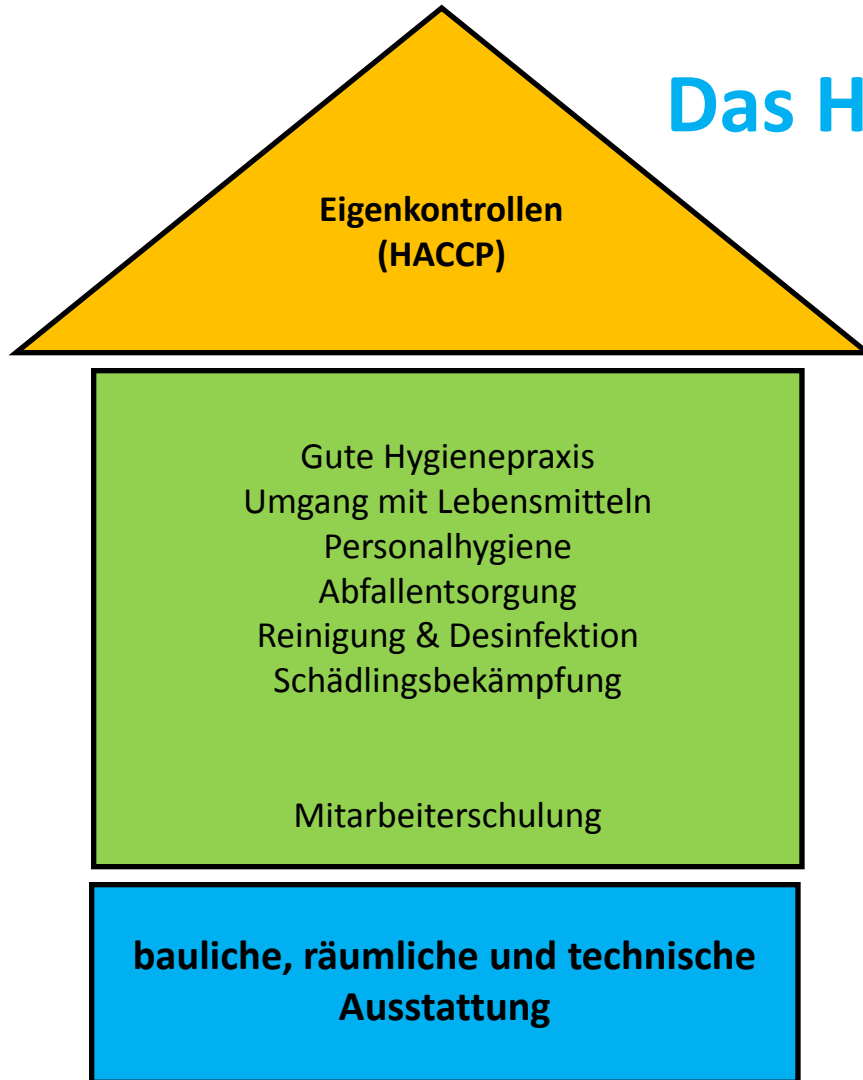
Wann besteht ein Verdacht?

- ✓ Durchfall (mind. 3 ungeformte Stühle in 24 Stunden)
- ✓ Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen
- ✓ Fieber ($>38,5^{\circ}\text{C}$)
- ✓ Gelbfärbung der Haut oder der Augäpfel
- ✓ Wunden, offene Stellen von Hauterkrankungen, wenn sie gerötet, schmierig, belegt, nässend oder geschwollen sind

Wer muss informiert werden?

- ✓ Beim Arztbesuch muss dieser über die Tätigkeit in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb informiert werden
- ✓ Unverzüglich der Arbeitgeber und der Vorgesetzter

Das Hygienehaus



Vom Bau bis zum Eigenkontrollkonzept

Umsetzung der Vorschriften
nach
EG (VO) 852/2004

http://www.bfr.bund.de/de/publikation/merkblaetter_fuer_verbraucher-512.html

Mitgebracht und Mitgemacht



Mithilfe von Eltern – Schulungspflichten ...



Regelmäßig (mehr als 3x/jährlich)

- gleiche Schulungspflichten wie angestellte Mitarbeiter/innen
 - Jährlich wiederkehrende Schulung zur Lebensmittelhygiene
 - Erst- und Folgebelehrung (alle 2 Jahre) nach Infektionsschutzgesetz

Gelegentlich/einmalig (bei Festen oder Engpässen in der Küche)

- Eignung prüfen
- an Aufgabe angepasst schulen durch Hygieneverantwortliche/n

In einer Schülerfirma oder Schulkiosk ...

- Gilt die EU Hygieneverordnung 852/2004
- Die Firma oder der Betreiber des Kiosks ist Lebensmittelunternehmer
- Teilnehmende Schüler sind nach IfSG und LMHV erstbelehrt und geschult

Tätigkeitsverbote und Meldepflicht nach IfSG gelten immer!

Mithilfe von Kindern in der Küche



Kinder sind nicht geschäftsfähig. Gesetze machen keinen Unterschied zwischen Kindern und Erwachsenen.

Wenn Sie Kinder mithelfen lassen, dann ...

- nur unter Aufsicht einer geschulten Mitarbeiterin
- nur wenige/einzelne Kinder und nur gelegentlich
- Mitwirkung möglichst nur bei Zubereitung von Speisen, die noch erhitzt werden (für mind. 2 Min. bei 72 ° C Kerntemperatur)
- übernehmen Sie die Verantwortung

Tätigkeitsverbote und Meldepflicht nach IfSG gelten auch für Kinder.

www.verbraucherzentrale.nrw/mitgebracht-und-mitgemacht

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Selbstgemachtes mitgebracht!



Regelmäßig: häufiger als 3x jährlich

- Lebensmittelrecht gilt
- Hygienische Unbedenklichkeit muss gesichert sein
- Bei der Mittagsverpflegung kaum zu gewährleisten (Professionalisierung notwendig)
- Im Bereich der Frühstücks- und Zwischenverpflegung machbar (gute Organisation und verbindliche Absprachen notwendig)

Bei Festen und Feiern (unregelmäßig)

- Lebensmittelrecht gilt
- Hygieneregeln festlegen und an Eltern kommunizieren
- Geburtstagskuchen für die Gruppe: LMR gilt nicht, aber GHP



Pädagogische Aktionen



Zweckbestimmung ist entscheidend!

- Mitwirkung von Kindern und Jugendlichen im Rahmen pädagogischer Aktionen gut möglich, weil Situation mit der eines Privathaushaltes vergleichbar ist.
- Speisen werden in kleinem Rahmen (Klasse) verzehrt und nicht an Dritte abgegeben.
- Basishygieneregeln gelten auch hier!

Auch wenn es schwerfällt: Reste wegwerfen!



Kaffee- und Teepause

Eigenkontrollen nach HACCP

HACCP



- **H** Hazard = Gefahr
- **A** Analysis = Analyse

- **C** Critical = kritisch
- **C** Control = lenken, steuern
- **P** Point = Stufe, Punkt

Gefahrenanalyse auf Basis von:

- Produktbeschreibung
- Herstellungsprozess
- betrieblicher Gegebenheiten

Prozessschritt, bei dem eine Gesundheitsgefahr vermieden, beseitigt oder angemessen reduziert werden kann.

HACCP - 7 Schritte im Überblick

1. Durchführung einer Gefahrenanalyse
2. Erkennung kritischer Kontrollpunkte (CCPs) und Bestimmung der Lenkungsmaßnahmen
3. Festlegung von Grenzwerten
4. Bestimmung von Überwachungsmaßnahmen
5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen
6. Entwicklung von Verifizierungsmaßnahmen
7. Dokumentation

1. HACCP-Grundsatz



Ermittlung und Analyse von Gefahren...

... die vermieden, ausgeschaltet oder

auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen.

Gefahr			
physikalisch	chemisch	biologisch	allergene
Fehler in der Produktion	Umweltgifte (z. B. Pestizide)	lebensmittelvergiftende Mikroorganismen	14 kennzeichnungs- pflichtige Allergene
Witterungseinflüsse	Reinigungsmittelrückstände	giftige Stoffwechselprodukte	
Staub	Desinfektionsmittelrückstände	Parasiten	
Schmutz		Schädlinge	
Fremdkörper			

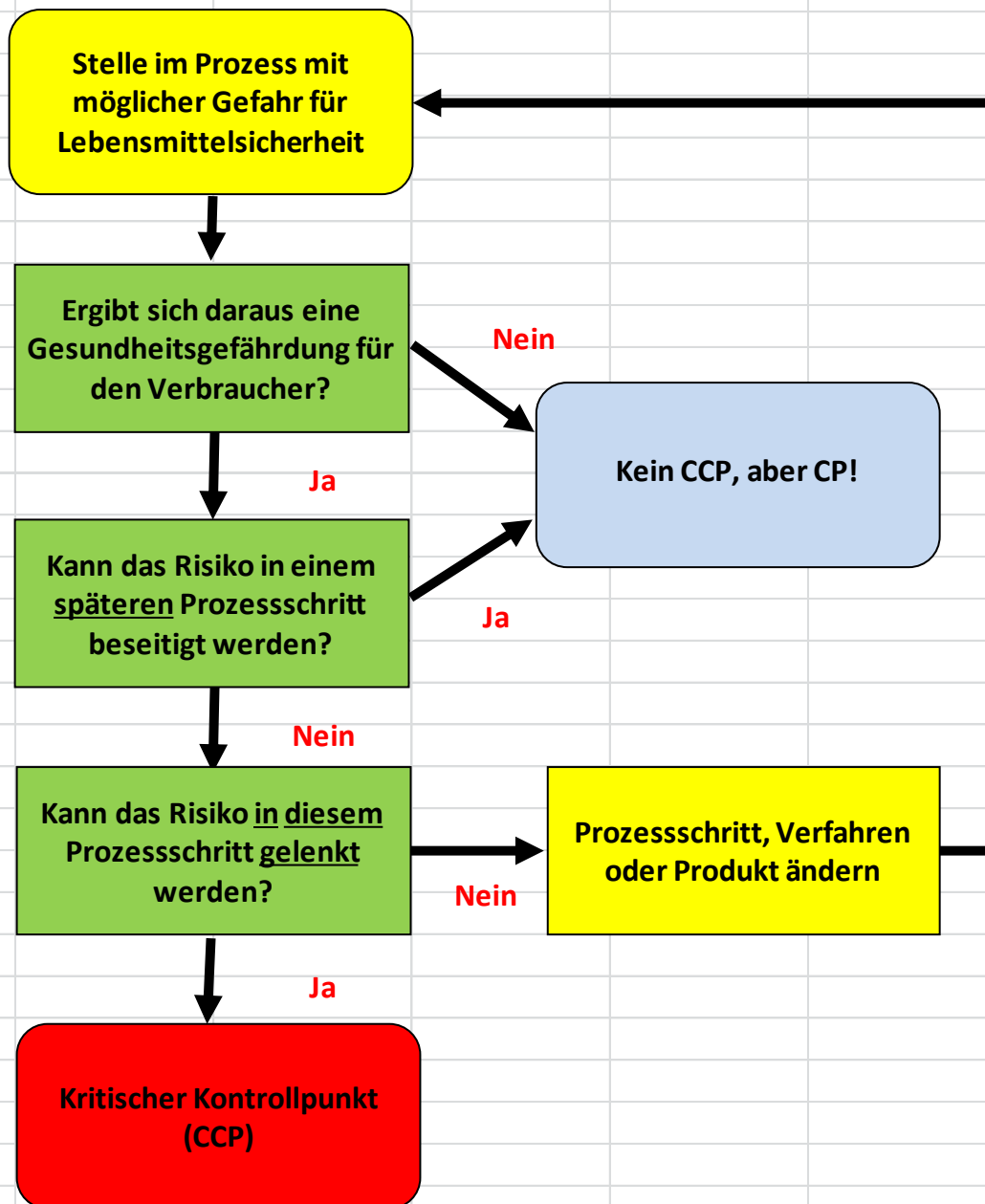
2. HACCP-Grundsatz

Erkennen kritischer Kontrollpunkte (CCPs) oder „Lenkungspunkte“

- Zu diesem Zeitpunkt kann eine Gefahr auftreten, diese Gefahr kann jedoch durch gezielte Maßnahmen vermieden, ausgeschaltet oder auf ein Minimum reduziert werden.
- Es gibt keine weiteren Schritte danach, die diese Gefahr beseitigen.
- Beide Punkte müssen erfüllt sein, um den Arbeitsschritt als CCP zu identifizieren
- CCPs als zentrale Faktoren im HACCP-Verfahren!

to control → meint im Deutschen „lenken“ oder „beherrschen“; nicht die Kontrolle im Nachhinein!

Entscheidungsbaum



Kein CCP = alles sicher?

- ...dann ist es ein „einfacher“ Kontroll- oder Lenkungspunkt!
- **CPs** sind Prozessschritte, an denen zwar keine Gesundheitsgefährdung auftritt, die aber trotzdem überwacht werden müssen!!
- → Entspricht der Einhaltung einer „Guten Hygienepraxis“ und die Umsetzung der entsprechenden Lenkungsmaßnahmen!

3. HACCP-Grundsatz

Festlegen von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte.

- Welche Grenzwerte sind notwendig, damit Gefahren sicher ausgeschlossen werden können?
- Beispiel :
 - Einhaltung der Temperatur-/Zeitrelation beim Regenerieren von Cook & Chill-Speisen (72° C im Kern für mind. 2 Minuten).

4. HACCP-Grundsatz

Festlegen und durchführen von Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte - Überwachungsmaßnahmen

Wie kann verhindert werden, dass ein kritischer Kontrollpunkt aus der Kontrolle läuft?

→ Kontrolle von **Temperaturen und Zeiten!**

- Beispiele:
- Regenerieren im HLD mit Kerntemperaturfühler und automatischer Abschaltung.
- Regenerieren im Convektomat mit anschließender manueller Kerntemperaturmessung.

5. HACCP-Grundsatz

Bestimmung von Korrekturmaßnahmen. Wenn die Überwachung zeigt, dass ein CCP nicht mehr unter Kontrolle ist.

- Welche Korrekturmaßnahmen sind erforderlich, wenn ein Arbeitsschritt nicht sicher abgelaufen ist?
- Beispiel :
Bei der an die Regenerierung anschließenden Temperaturmessung wird eine Kerntemperatur von 50°C gemessen. Nacherhitzen für 10 Minuten bei 180°C .

6. HACCP-Grundsatz

Durchführen von Verifizierungsmaßnahmen, um zu überprüfen, ob die Schritte 1-5 sicher laufen.

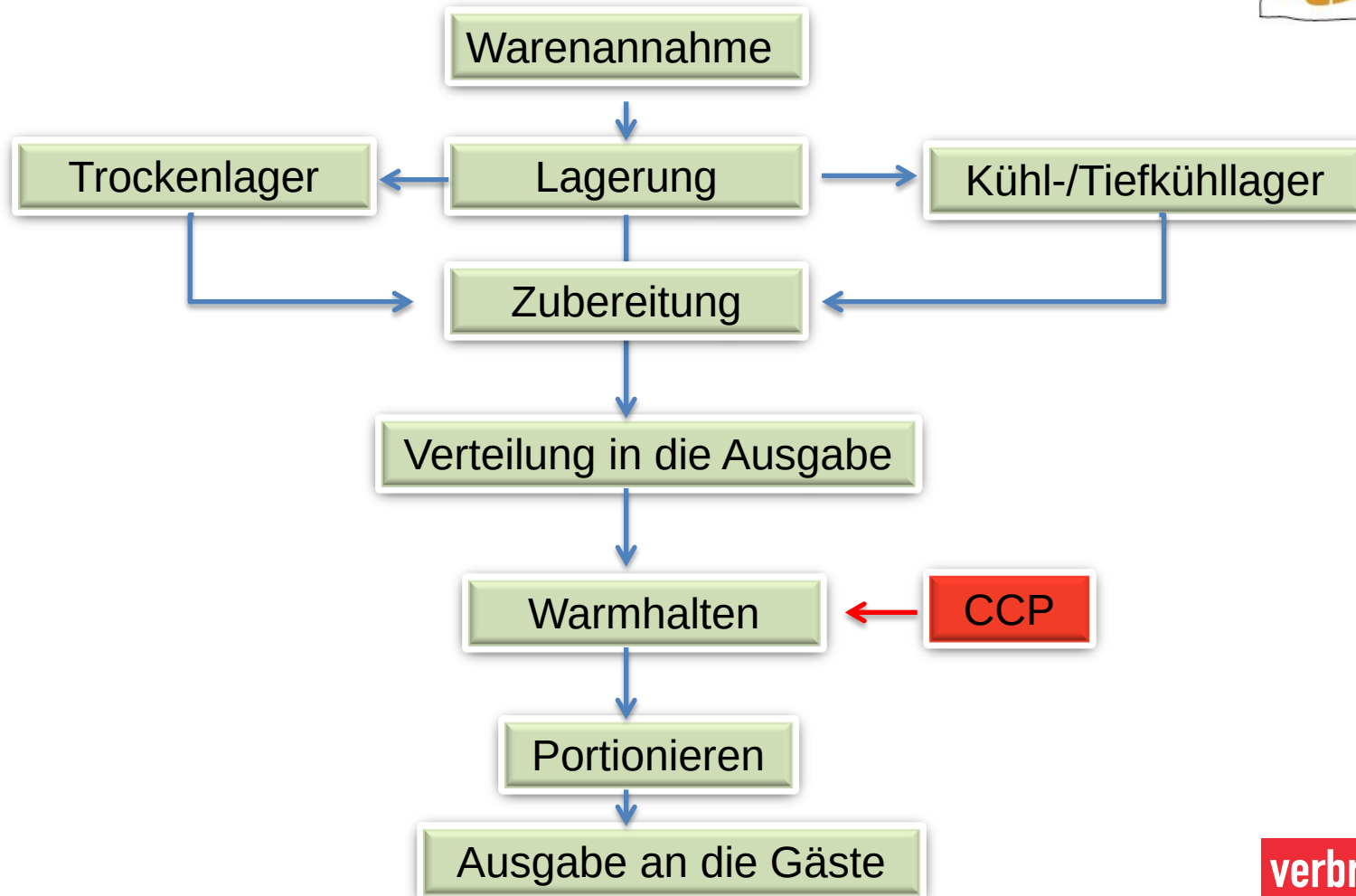
- Sind die Maßnahmen der Schritte 1-6 geeignet, ein einwandfreies Lebensmittel anzubieten? Funktioniert der HACCP-Plan?
- Beispiel :
 - Mikrobiologische Kontrollen (Lebensmittelproben, Abklatschproben von Händen, Bedarfsgegenstände usw.)

7. HACCP-Grundsatz

Erstellen einer Dokumentation, die der Art und Größe des Unternehmens angemessen ist, um die Einhaltung der Punkte 1-6 nachweisen zu können.

- Ohne Dokumentation kein Nachweis im Sinne der Produkthaftung.
- Nicht jede Kontrolle muss dokumentiert werden, jedoch muss Nachweis schlüssig sein. Soviel wie nötig, so wenig wie möglich!
- Beispiel :
Erfassung der Temperaturkontrolle in Checklisten nach der Regenerierung. Ablage Checklisten, Aufbewahrung 2 Jahre.

Fließdiagramm



Eigenkontrolle nach HACCP Grundsätzen am Beispiel der Lagerung „Cook & Chill“

Prozess- schritt	Möglic he Gefahr	CCP oder CP	Lenkungs- maßnahmen	Kritische Grenzwerte	Verfahren zur Überwachung	Kontr oll- häufig keit	Verant- wortung	Korrektur- maßnahmen	Verifizierungs- maßnahmen	Dokume ntation	
Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3	Schritt 4		Schritt 5		Schritt 6		Schritt 7
Anlieferung											
Lagerung	mikro- biolog isch	CP	Kühlager- temperatur i.O.; MHD i.O.; keine Umverpackung/ Fremdkörper; Packungen geschlossen	lt. Hersteller mind. +4 °C MHD i.O.	Temperatur- messung; Kontrolle MHD; Einhalten Lagerordnung	tägli ch	Küchen kraft	Wartungsdienst beauftragen;je nach Dauer der Kühlunterbrechung unverzögerlicher Verbrauch oder Entsorgung	Geräte regelmäßig warten; Notfall- plan; Innenraumtemp . manuell nachmessen;	Hygienecheck durch Hygienebeauftragten.	Anlage 3 Anlage 9 ggf.
Vorbereitung											
Regenerieren											
Ausgabe											
Spülen/ Entsorgen											
Reinigung gemäß Reinigungsplan vornehmen!											

Gruppenarbeit



1. Erstellen Sie ein Fließdiagramm für Cook & Chill/TK Ware und markieren Sie einen möglichen CCP
2. Erstellen sie ein Fließdiagramm für ein Produkt ihrer Wahl und markieren Sie einen möglichen CCP
3. Erarbeiten Sie den Prozessschritt „Anlieferung“ und füllen Sie die Checkliste aus
4. Erarbeiten Sie den Prozessschritt „Regenerieren“ und füllen Sie die Checkliste entsprechend aus
5. Erarbeiten Sie den Prozessschritt „Ausgabe“ und füllen Sie die Checkliste aus

Eigenkontrolle nach HACCP Grundsätzen



Prozessschritt	Mögliche Gefahr	CCP oder CP	Lenkungsmaßnahmen	Kritische Grenzwerte	Verfahren zur Überwachung	Kontrollhäufigkeit	Verantwortung	Korrekturmaßnahmen	Verifizierungsmaßnahmen	Dokumentation
Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3	Schritt 4			Schritt 5	Schritt 6	Schritt 7
Anlieferung									Hygienecheck durch Hygienebeauftragten	
Lagerung										
Vorbereitung										
Regenerieren										
Ausgabe										
Spülen/ Entsorgen										
Reinigung gemäß Reinigungsplan vornehmen!										

Wie geht es weiter?

Ihr Hygienekonzept?

- Team bilden aus allen Verantwortlichen: Wer muss ins Boot?
 - Träger, Leitungen, Küchenkräfte und Caterer, päd. Personal
 - Lebensmittelüberwachung
- Wer ist verantwortlich?
- Bestandsaufnahme in allen Bereichen: Was gibt es schon, was fehlt noch?
- Sind alle im Team geschult?
- Sind Kontrollen regelmäßig?
- Ist die Dokumentation vollständig?
- Offene Punkte?

Inhalt		
1.	Lebensmittelrecht	3
2.	Kritische Kontrollpunkte im Rahmen eines Eigenkontrollsystems	4
3.	Personalhygiene	6
4.	Hygienischer Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln	7
4.1	»Empfindliche« Lebensmittel – was bedeutet das?	7
4.2	Empfehlungen für Temperaturen und Lagerdauer von empfindlichen Lebensmitteln	8



Foto:© DOC RABE Media - Fotolia.com

Kontakt Daten



**Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung NRW
Mintropstr. 27
40215 Düsseldorf**

Beratungstelefon
0211 3809 - 714
dienstags - donnerstags 10:00 - 16:00 Uhr

Internetportal und Newsletter
<http://www.verbraucherzentrale.nrw/kita-schulverpflegung>



Foto: Kind beim Essen© Monkey Business - Fotolia.com

Vielen Dank für Ihr Interesse!