



Gefördert durch:

Die Landesregierung Nordrhein-Westfalen



In Kooperation mit:



Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

Wegweiser

Kita und Schul-Küche

Fachtag

Hygienemanagement in der Kita- und Schulverpflegung



Freckenhorst, 17. September 2018

Cornelia Espeter, Sabine Tholl

verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

Das erwartet Sie heute:

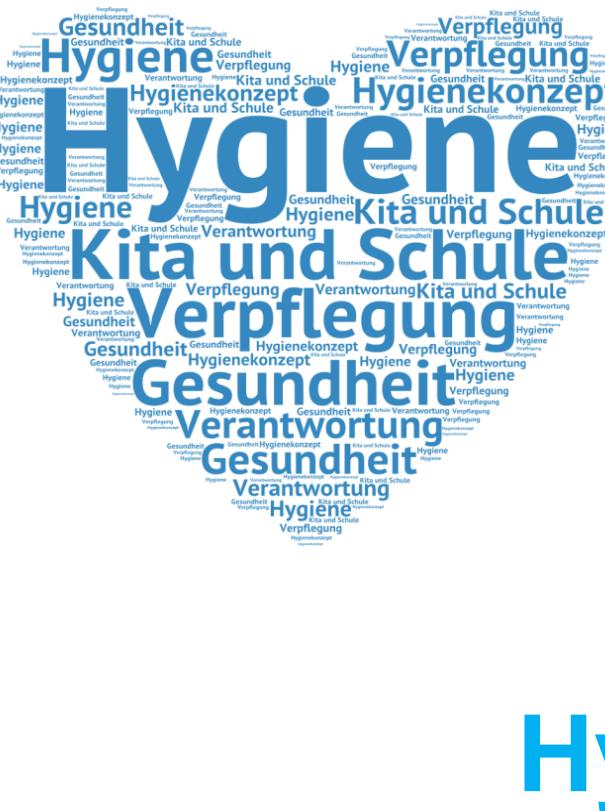


- 09:00 Uhr Begrüßen und Kennenlernen
- 09:15 Uhr Gemeinsamer Einstieg ins Thema:
Bedeutung der Lebensmittelhygiene
Gesetzlicher Rahmen
Geltungsbereich des Lebensmittelrechts
Verantwortlichkeiten und Handlungsbedarf
Der Weg zum Hygienekonzept: Das Hygienehaus
- 10:15 Uhr Hygienemanagement I
Bauliche 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 Hygienepraxis – 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



Das Hygienemanagement

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

Wer ist gefährdet?



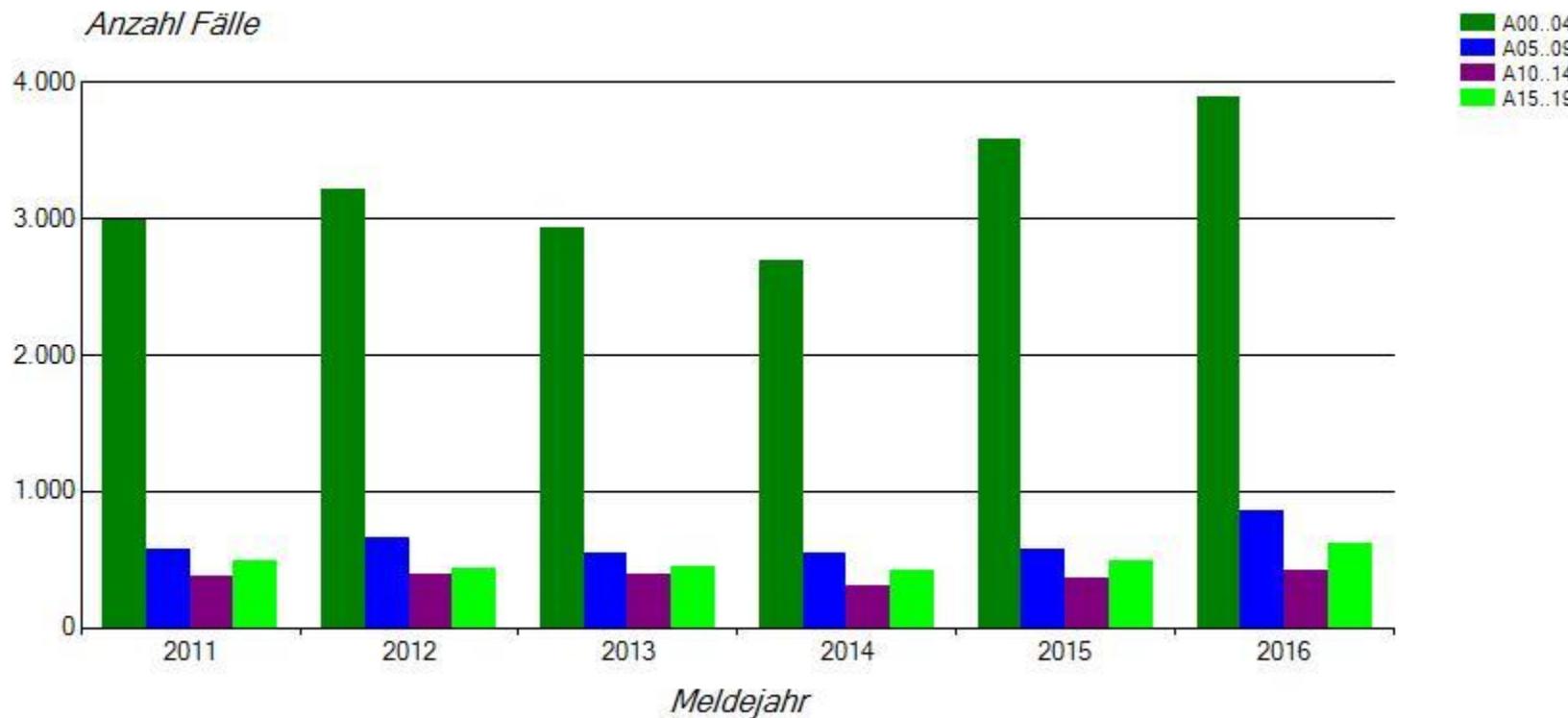
- körperlicher Zustand spielt eine erhebliche Rolle:
→ **Risikogruppe:** Säuglinge, Kinder, alte Menschen, Schwangere, Immungeschwächte („YOPIs“)
 - kritische Lebensmittel vor allem Fleisch, Geflügel, Milchprodukte, Eierspeisen, TK-Beeren, Sprossen
 - Hauptursachen für lebensmittelbedingte Erkrankungen:¹
 - fehlerhaftes Kühlen oder Warmhalten

¹ Quelle: aid Special „Küchenhygiene für Profis“. Bonn 2008.

Lebensmittelbedingte Erkrankungen

Norovirus

Kinder und Jugendliche von 0 bis 19 Jahre NRW

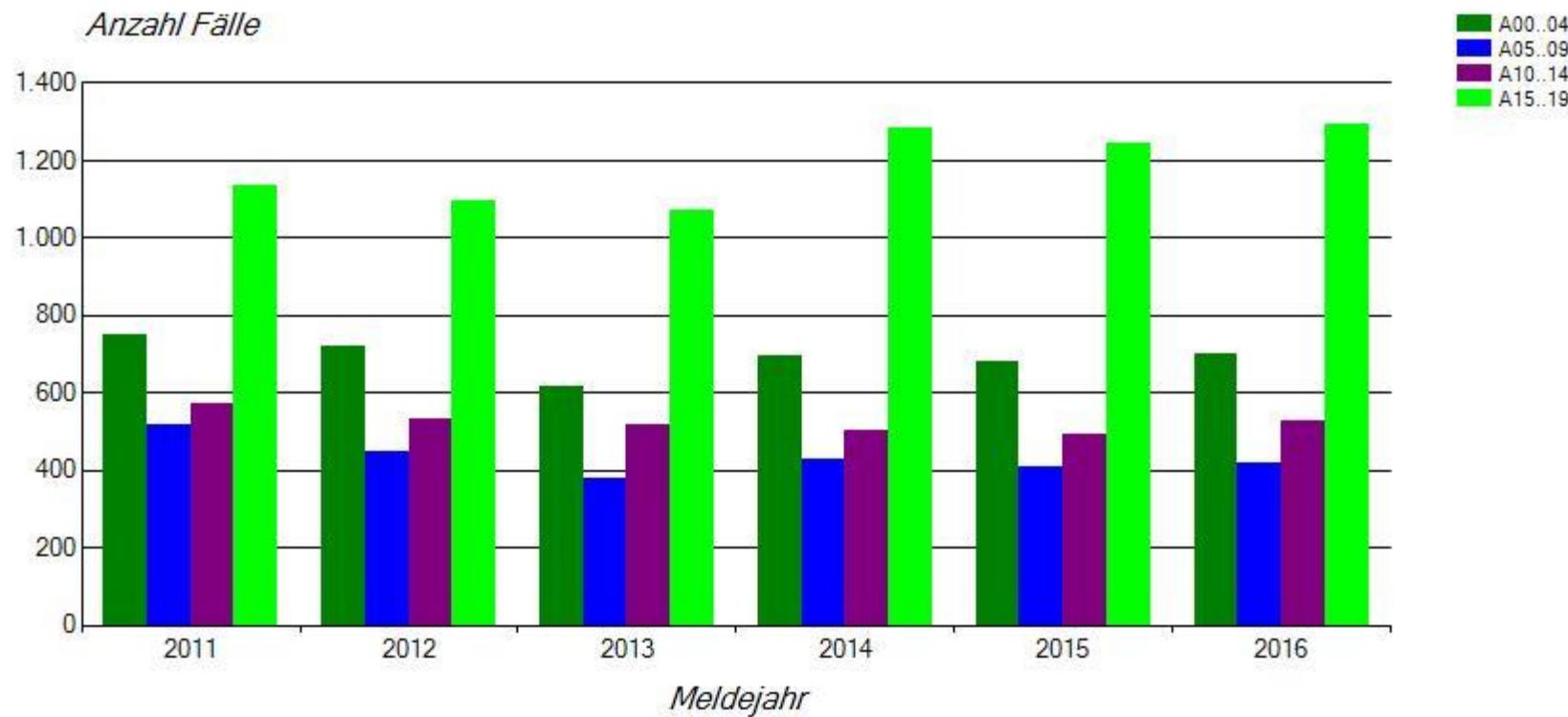


Quelle: Robert-Koch-Institut:SurvStat@RKI 2.0, <https://survstat.rki.de>: Abfragezeitraum 01.06.2017

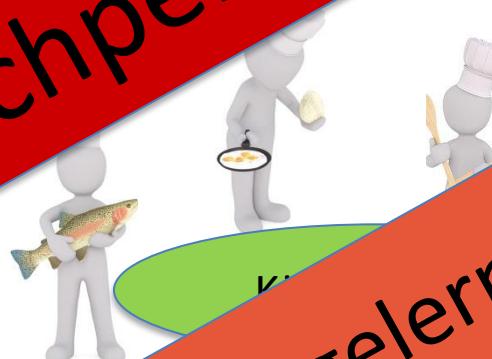
Lebensmittelbedingte Erkrankungen

Campylobacter Enteritis

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

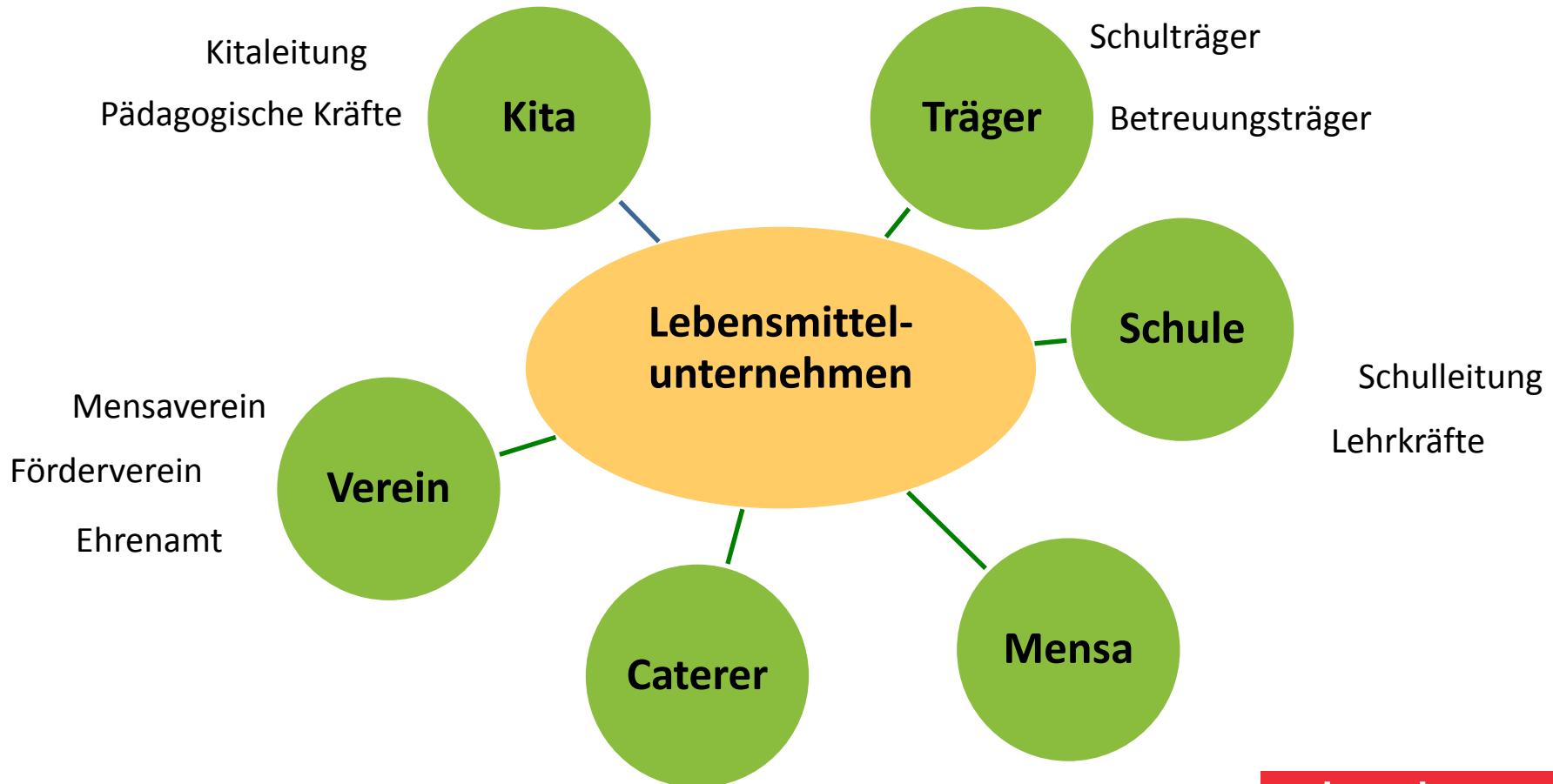


verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

Rechtliche Grundlagen

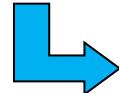


Wer ist verantwortlich?



Lebensmittelunternehmen

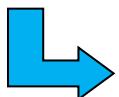
„alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen;“



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-/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- und 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 Hygienepraxis 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:
Lebensmittelhygiene-
verordnung (LMHV)
-

www.juris.de

- Nationale Leitlinien für gute Hygienepraxis
- DIN Normen
-

www.bll.de

Normen:

haben richtungweisenden 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

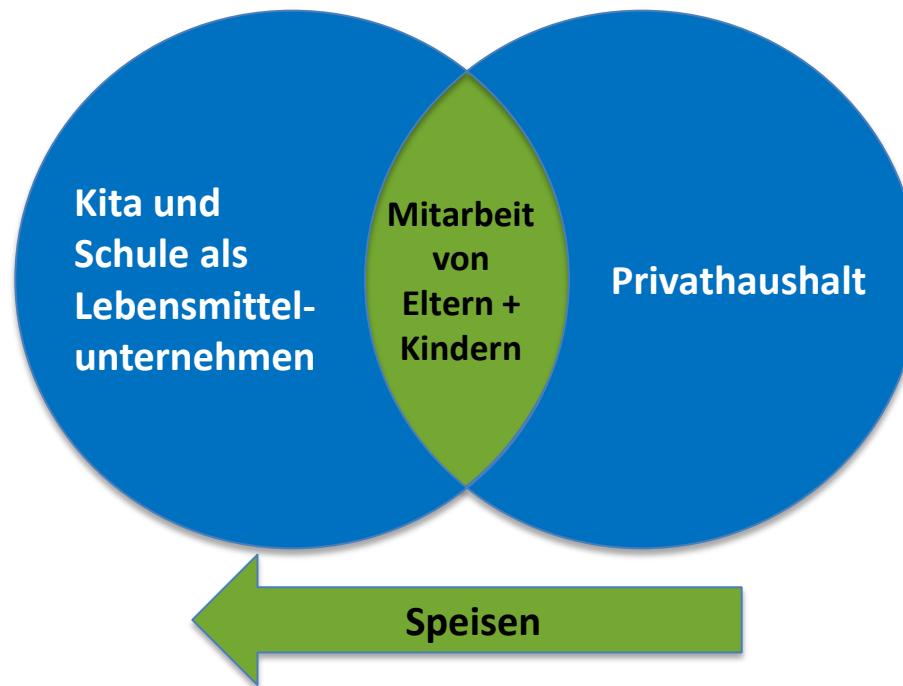
- ✓ Erfüllung des Produkthaftungsgesetzes
- ✓ Haftung ist unabhängig vom Verschulden,
- ✓ Beweislast liegt beim Lebensmittelunternehmer
- ✓ keine Pflicht, aber geboten!
- ✓ Portionen à 100 g/ml von jeder Komponente in separate Behälter abfüllen
- ✓ eindeutige Beschriftung, tiefgefroren bei -18 °C mind.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



Bilderquellen: VZ NRW

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

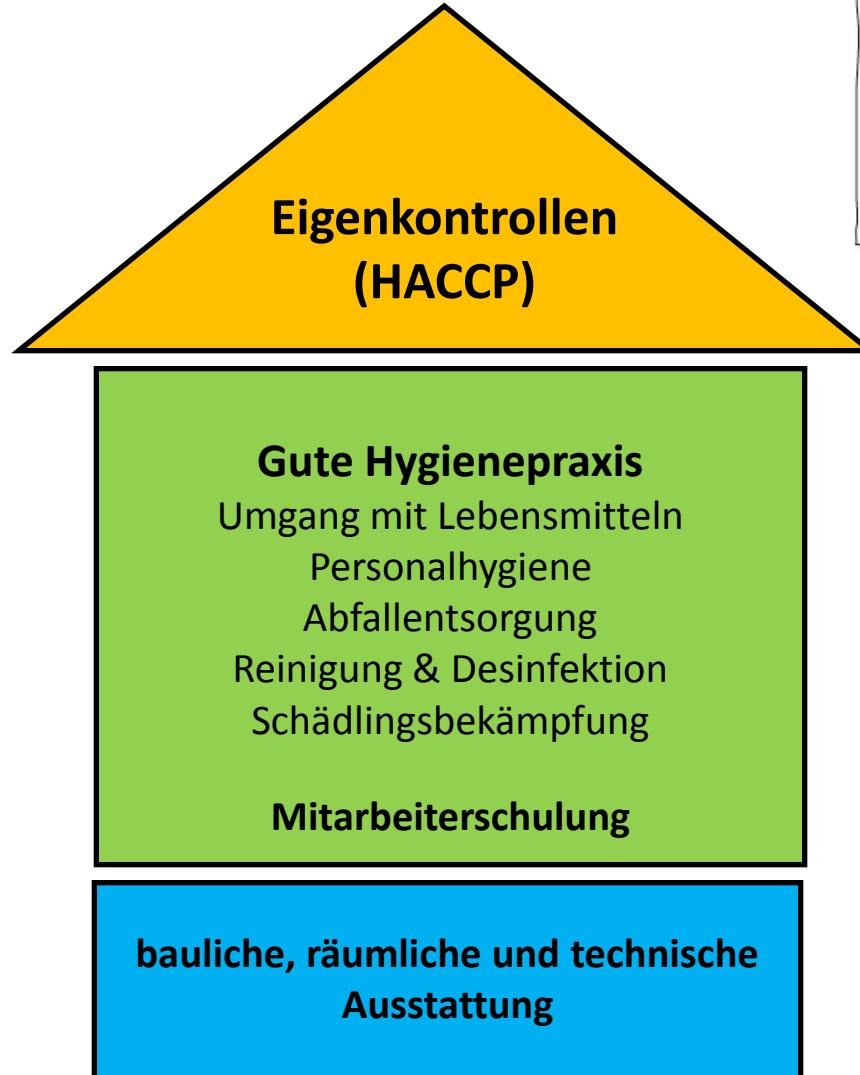


Foto: VZ NRW

Der Weg zum Hygienekonzept: Das Hygienehaus

Hygienehaus

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



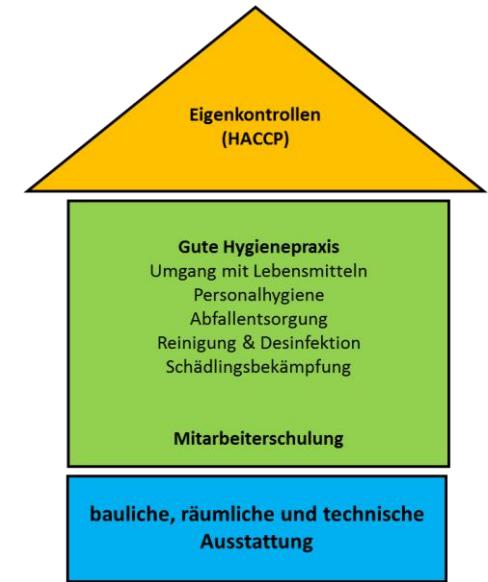
nach F. Untermann: Das HACCP-System - Teil II: Wichtige Aspekte bei der Praktischen Umsetzung des HACCP-Systems. Deutsche Lebensmittel-Rundschau 93 (10), 307-311 (1997); zitiert nach Klaus Meyer, Amt für Verbraucherschutz Düsseldorf

Baulich, räumlich und technische Anforderungen

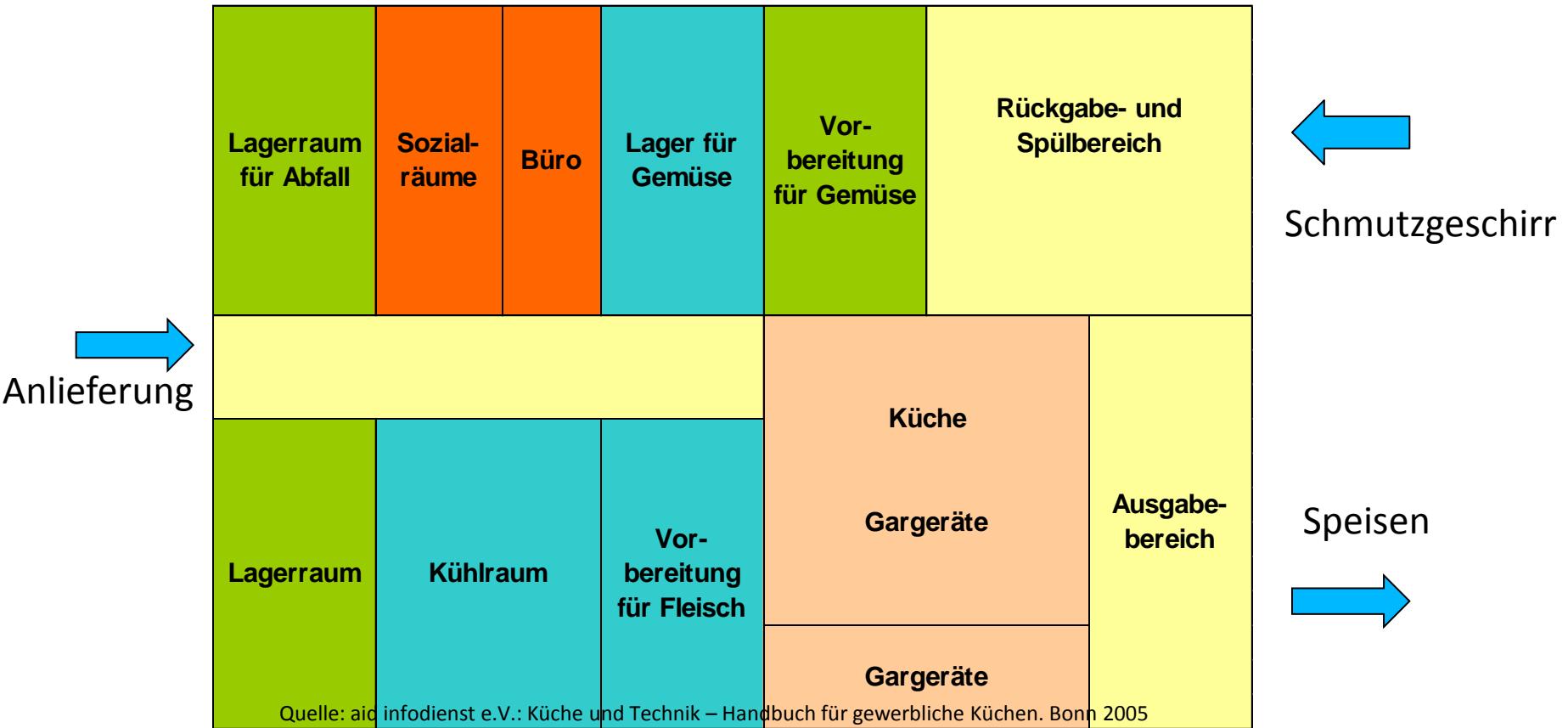


Zum Beispiel:

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



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
- für Säuglings-/Kleinkindverpflegung
- zum Erhitzen oder frisch kochen



Spültechnik

Profi-Gewerbemaschinen

- hygienische Reinigung
- schnelle Spülzeiten
- Temperaturdokumentation





Negativbeispiel

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

Foto: VZ NRW



Kaffee- und Teepause

Gruppenarbeit I

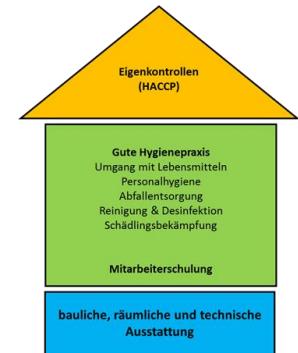
Sammeln Sie zu folgenden Aspekten einer Guten Hygienepraxis passende Hygienemaßnahmen:

- 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, Vorzugsmilch
- 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:

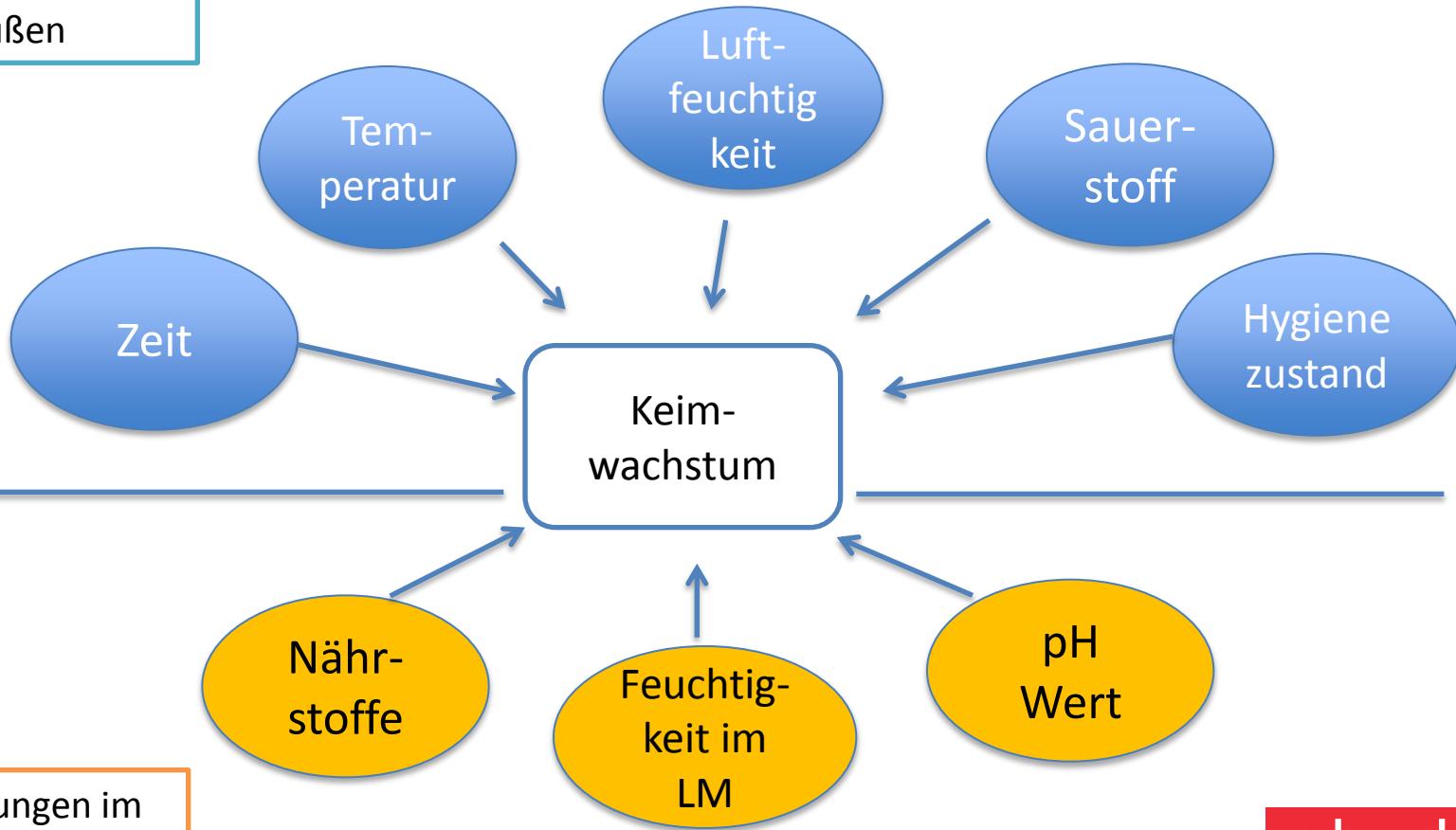
- ✓ Fleisch, Geflügelfleisch und deren Erzeugnisse
- ✓ Milch und Milchprodukte
- ✓ Fisch und Fischerzeugnisse
- ✓ Eier und Eiprodukte
- ✓ Säuglings- und Kindernahrung
- ✓ Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- ✓ Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung
- ✓ Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate
- ✓ 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

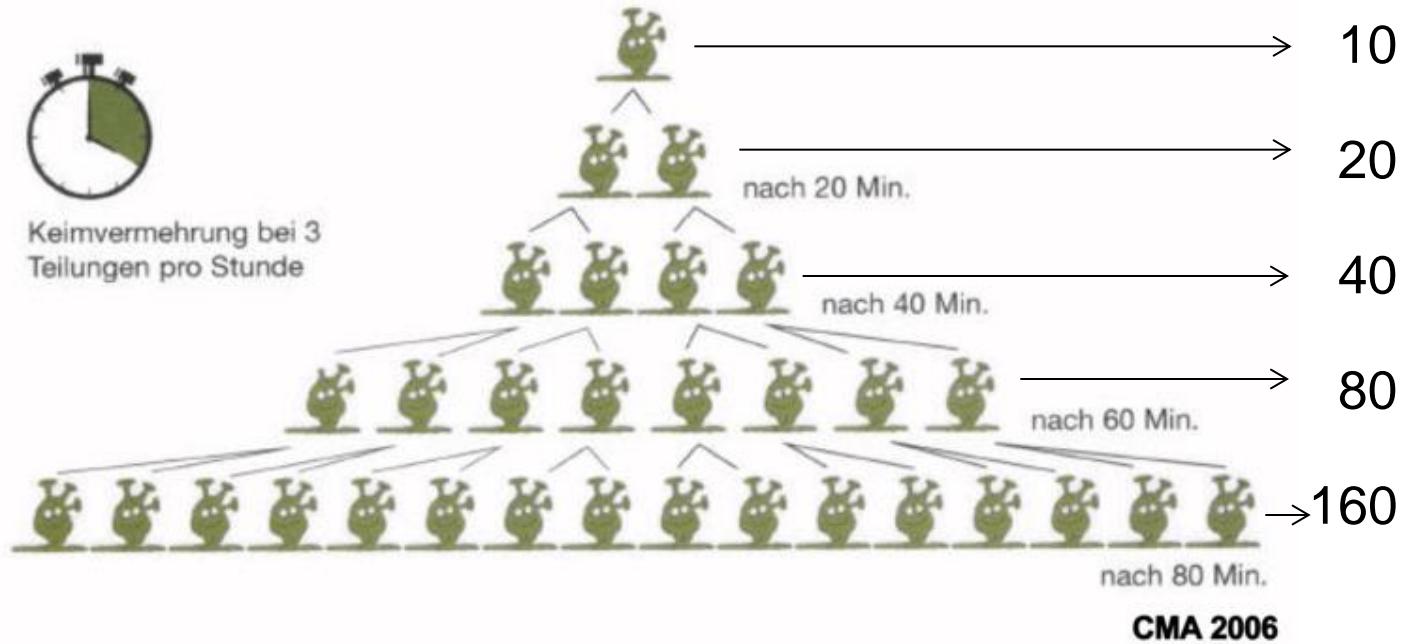
Einflußfaktoren
von außen



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

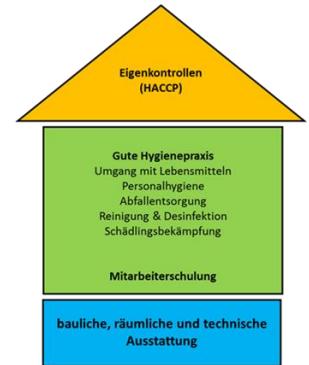
Temperaturbereich	Wirkung auf Mikroorganismen
100° C	Hohe Temperatur: Abtöten von Bakterien, Schimmelpilzen (um so schneller, je höher die Temperatur)
75° C	Heißhalten: verhindert Wachstum, manche Bakterien überleben
60° C	GEFAHR Schnelles Wachstum von Bakterien einschließlich Toxinbildung
10° C 4° C 0° C	Kühlschrank: langsames Wachstum
-18° C	Tiefgefrieren: manche Bakterien überleben, können sich aber nicht vermehren. Zur Sicherheit Temperatur auf -18°C bis -20°C einstellen

- 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)

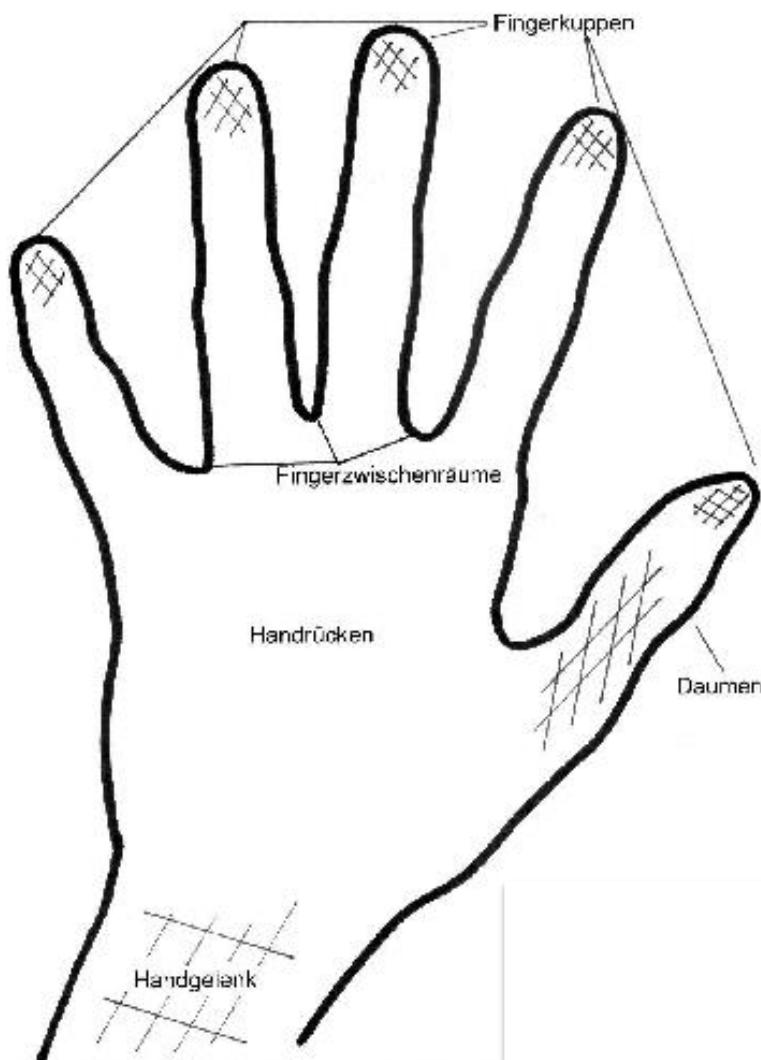
Personalhygiene

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



Quelle:
Versuchsreihe
Fachhochschule Münster
FB Oecotrophologie 2014

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

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

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

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 durchgeföhrten Reinigungsschritt.



Kalenderwoche/Jahr: _____

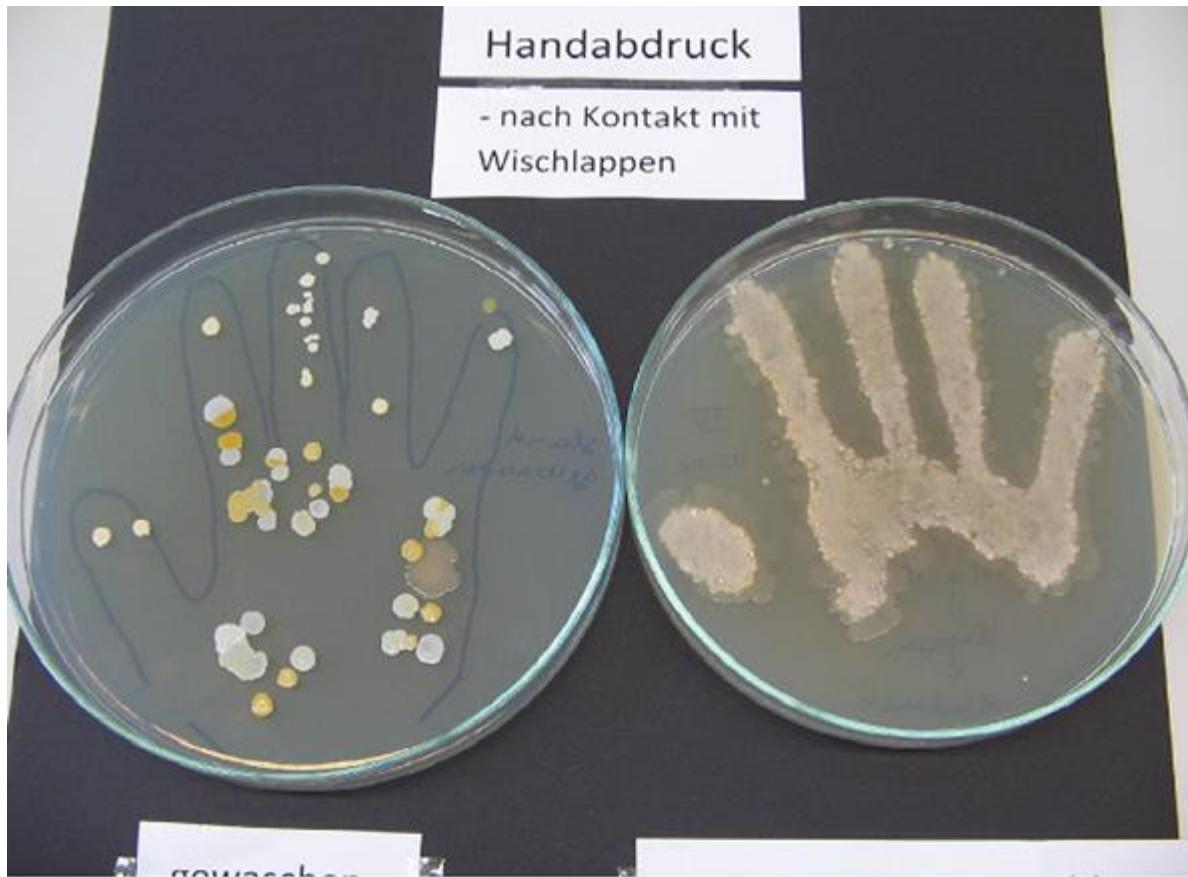
Was?	Wie?	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Arbeitsflächen, Spülbecken, Servier- und Wärmewagen, Geschirrablagewagen	Reinigung und Desinfektion Nachspülen			wie		
Türgriffe, TK-Möbel	Reinigung und Desinfektion Nachspülen					
Konvektomat, HDL	Reinigung innen; thermische Desinfektion vor Arbeitsbeginn					
GN-Behälter	Reinigung, 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					

Bsp. Reinigungs- und Desinfektionsplan

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Hände und Bedarfsgegenstände



Gewaschene
Hand

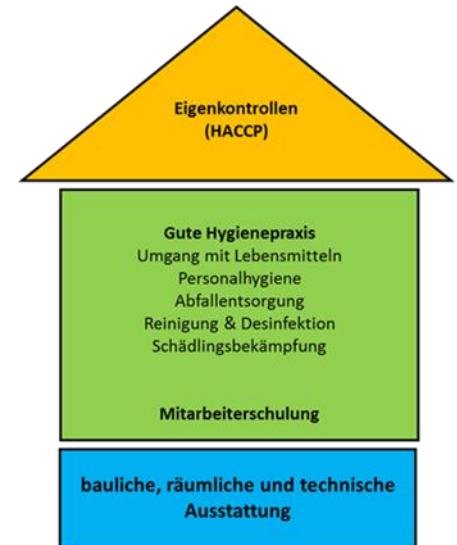
Hand nach Kontakt mit
verschmutztem Wischlappen



Schädlingsbekämpfung

Zum Beispiel:

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



Mitarbeiteorschulung



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, Choleravibionen



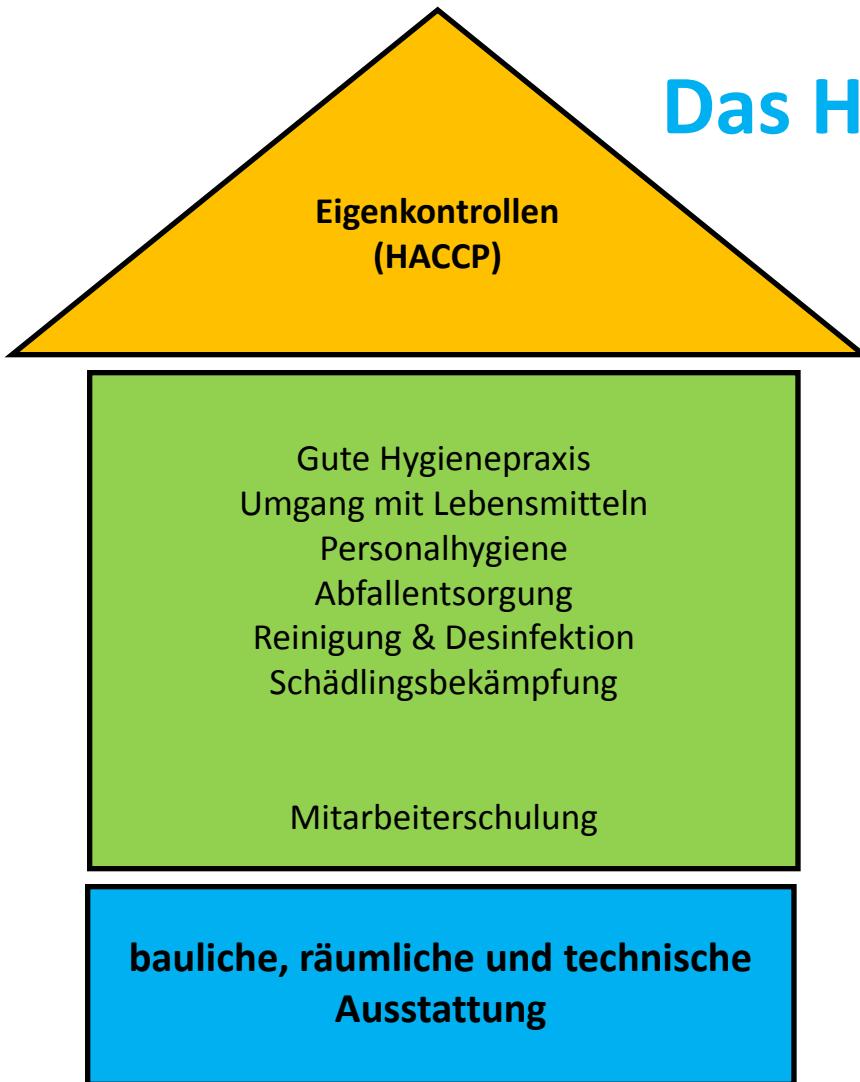
Wann besteht ein Verdacht?

- ✓ Durchfall (mind. 3 ungeformte Stühle in 24 Stunden)
- ✓ Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen
- ✓ Fieber (> 38,5° 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



verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

Mithilfe von Eltern - Schulungspflichten



Regelmäßig (mehr als 3x/jährlich)

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

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

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

Tätigkeitsverbote und Meldepflicht nach IfSG gelten immer!

Kinder/Schüler machen mit

Wenn Sie Kinder mithelfen lassen, dann ...

- nur unter Aufsicht einer geschulten Mitarbeiterin
- nur wenige/einzelne Kinder und nur gelegentlich
- übernehmen Sie die Verantwortung

Tätigkeitsverbote und Meldepflicht nach IfSG gelten auch für Kinder.

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

Selbstgemachtes mitgebracht!

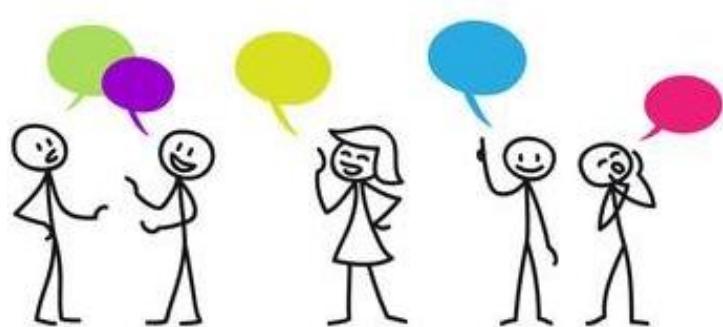
Regelmäßig: häufiger als 3x jährlich

- 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 (Gruppe /Klasse) verzehrt und nicht an Dritte abgegeben.
- Basishygieneregeln gelten auch hier!

Auch wenn es schwerfällt: Reste wegwerfen!



© S_cicisbeo-Fotolia.com



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

HACCP-Grundsätze

1. Ermittlung und Analyse von Gefahren...
... die vermieden, ausgeschaltet oder
auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen.



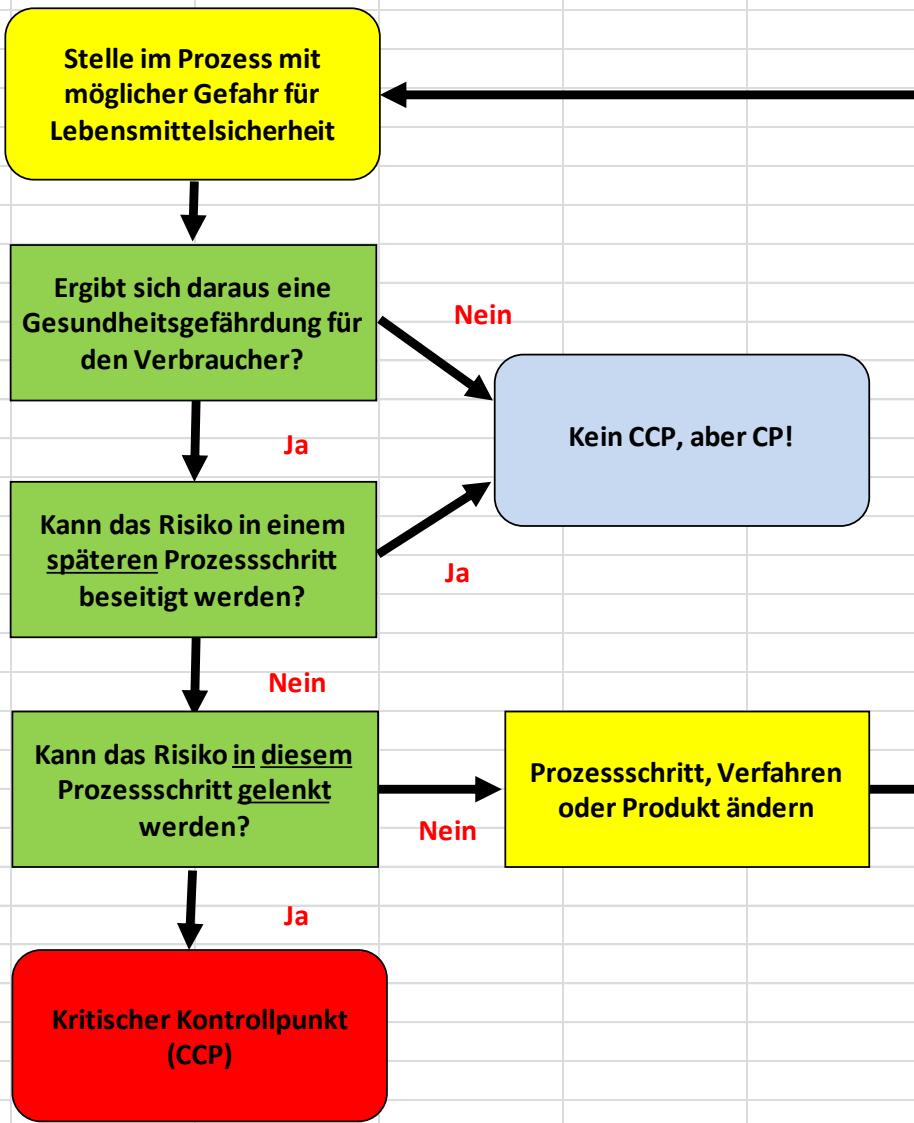
Gefahr			
physikalisch	chemisch	biologisch	allergene
Fehler in der Produktion	Umweltgifte (z. B. Pestizide)	lebensmittelvergiftende Mikroorganismen	14 kennzeichnungspflichtige Allergene
Witterungseinflüsse	Reinigungsmittelrückstände	giftige Stoffwechselprodukte	
Staub	Desinfektionsmittelrückstände	Parasiten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

HACCP-Grundsätze



2. 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 prozessschritt 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

modifiziert nach: Leitfaden HACCP, apetito Rheine

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!

HACCP-Grundsätze

- 3. 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).

HACCP-Grundsätze

4. Festlegen und durchführen von Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte.

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

→ Kontrolle von **Temperaturen und Zeiten!**

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

HACCP-Grundsätze

- 5. 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.

HACCP-Grundsätze

6. Durchführen von Verifizierungsmaßnahmen, um zu überprüfen, ob die Schritte 1-6 sicher laufen.
- Sind die Maßnahmen der Schritte 1-6 geeignet, ein einwandfreies Lebensmittel anzubieten? Funktioniert der HACCP-Plan?
- Beispiel :
- Mikrobiologische Kontrollen (Lebensmittelproben, Abklauschproben von Händen, Bedarfsgegenstände usw.)

HACCP-Grundsätze

- 7. 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.

Checkliste Umsetzung anhand eines Produktbeispiels



Prozess-schritt	Mögliche Gefahr	CCP oder CP	Lenkungs-maßnahmen	Kritische Grenzwerte	Verfahren zur Überwachung	Kontroll-häufigkeit	Verant-wortung	Korrekturmaßnahmen	Verifizierungs-maßnahmen	Dokumentation			
Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3		Schritt 4			Schritt 5		Schritt 6		Schritt 7
Anlieferung	mikrobiologisch	CP	Kühlkette eingehalten; Temperatur eingehalten; Verpackung einwandfrei und sauber; MHD i.O.	lt. Hersteller mind. +4 °C	Sichtprüfung; Temperaturmessung; Kontrolle Temp.-Verlauf Transport; Sauberkeit Lieferfahrzeug	bei jeder Anlieferung	Küchenkraft	Ware zurückweisen; Information an Lieferbetrieb	Thermometer regelmäßig kalibrieren	Anlage 1 Anlage 2 Anlage 9 ggf.			
Lagerung													
Vorbereitung													
Regenerieren													
Ausgabe													
Spülen/ Entsorgen													
Reinigung gemäß Reinigungsplan vornehmen!													

[2016_Fachtag_Hygiene\Checklisten HACCP\Anlage 10 Formblatt HACCP Kühlkost.xls](#)

[2016_Fachtag_Hygiene\Checklisten HACCP\Anlage 1 Mängelprotokoll_Reklamation.docx](#)

[2016_Fachtag_Hygiene\Checklisten HACCP\Anlage 2 Wareneingang.docx](#)

[2016_Fachtag_Hygiene\Checklisten HACCP\Anlage 9 Konzeptüberprüfung.doc](#)

Gruppenarbeit



Erarbeiten Sie zu zweit den Prozessschritt „Regenerieren“ und füllen Sie die Checkliste entsprechend aus.

[Anlage 10 Formblatt HACCP Kühlkost Gruppenarbeit Aufgabe.xls](#)

[Anlage 10 Formblatt HACCP Kühlkost Gruppenarbeit Ergebnis.xls](#)

[Anlage 10 Formblatt HACCP Warm Gruppenarbeit Aufgabe](#)

[Anlage 10 Formblatt HACCP Warm Gruppenarbeit Ergebnis](#)

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 „Regenerieren“ und füllen Sie die Checkliste entsprechend aus
4. Erarbeiten Sie den Prozessschritt „Anlieferung“ und füllen Sie die Checkliste aus
5. Erarbeiten Sie den Prozessschritt „Ausgabe“ und füllen Sie die Checkliste aus

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 Eigenkontrollsysteems	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

Kontaktdaten



**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>

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen



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

Vielen Dank für Ihr Interesse!