

KREISVERWALTUNG KUSEL

Lebensmittelüberwachung



Abt. Ernährung, Gesundheit, Soziale Dienste

Merkblatt Eigenkontrollsystem nach HACCP Grundsätzen:

Es ist ein auf den Betrieb abgestimmtes Eigenkontrollsystem (Kontroll- und Überwachungsverfahren) einzurichten und schriftlich zu dokumentieren.

Dieses muss z.B. beinhalten:

Es ist eine Wareneingangskontrolle durchzuführen und entsprechend zu dokumentieren. Bei Anlieferung gekühlter (+2°C bis max.+7°C) oder tiefgefrorenen Waren (z.B. Fisch, Gemüse, Pommes, Dönerspieße etc.), ist zu überprüfen und zu dokumentieren, ob die geforderten Temperaturen von mindestens -18°C (kurzfristige Abweichung 3°C) eingehalten wurden. Außerdem ist auf die persönliche Sauberkeit des Ausliefernden Fahrers sowie auf die Sauberkeit des Auslieferfahrzeuges zu achten und schriftlich zu vermerken. Entsprechendes gilt für Selbstversorger.

Sämtliche Temperaturen der Kühl- und Gefriereinrichtungen sind täglich mindestens 1X mit einem externen und geeichten Thermometer zu überprüfen und schriftlich in Listen zu dokumentieren.

Für die Frittiergeräte ist eine gesonderte Liste oder ein Buch zu führen, worin die Häufigkeit der Geräte- Reinigungen, des Fettwechsels (abhängig von der Häufigkeit, der Menge und Was frittiert wird) sowie regelmäßiges Entfernen von Schwebstoffen vorgegeben; und die durchgeführten Maßnahmen dokumentiert werden.

Um dem gesundheitsschädlichen Acrylamid vorzubeugen sollte die Frittiertemperatur der Friteuse nicht 175°C übersteigen.

Es ist ein Reinigungsplan für die Betriebsstätte zu erstellen, aus dem hervorgeht: Was wird gereinigt? Wann wird gereinigt oder desinfiziert?, Wer hat gereinigt?.

Um eine Kontamination zu vermeiden sind getrennte Reinigungsutensilien (Empfehlung: Farblich markieren) für Küchenräume, Gasträume und Personaltoilette zu verwenden. Außerdem dürfen Reinigungs- und Desinfektionsmittel nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Es müssen jährlich Personalschulungen gemäß den Vorgaben der Lebensmittelhygiene Verordnung und alle 2 Jahre Folgebelehrungen gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz durchgeführt und dokumentiert werden.

Allgemeine Hygieneanforderungen:

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

Nachteilige Beeinflussung:

eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer,

Weitere Dienstgebäude der Kreisverwaltung Kusel:

Besuchszeiten:

Trierer Straße 41:
Haselrech 1:
Luitpoldstraße 14:

Fremdenverkehr
Kreisvolkshochschule
Kreismusikschule

Montag bis Mittwoch:
8.30 - 12.00 Uhr
14.00 - 16.00 Uhr

Donnerstag:
8.30 - 12.00 Uhr
14.00 - 18.00 Uhr

Freitag:
8.30 - 12.00 Uhr
oder nach Vereinbarung

Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid- Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

Auf der Grundlage entsprechender Sach- u. Fachkenntnisse fordert der Gesetzgeber, dass Gefahren bei der Lagerhaltung, Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln (Prozessablauf) erkannt, und Sicherungsmaßnahmen zur Vermeidung von Gefahren festgelegt und überprüft werden. Dabei ist folgende Vorgehensweise anzuwenden:

- Gefahrenanalyse in den Produktions- und Arbeitsabläufen beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln
- Identifizierung von Punkten in den Arbeitsabläufen, von denen Gefahren ausgehen können
- Identifizierung von Punkten in den Arbeitsabläufen, von denen gesundheitliche Gefahren ausgehen (kritische Punkte)
- Sicherheits- u. Überwachungsmaßnahmen für die kritischen Punkte festlegen
- Überwachung der Sicherheitsmaßnahmen in regelmäßigen Abständen

Beispiel: Lagerhaltung

- Sind leicht verderbliche Lebensmittel mit einem Hinweis auf Einhaltung bestimmter Temperaturen versehen, dann müssen diese Temperaturen eingehalten und überprüft werden.
- Sofern eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird, darf kurzfristig von den angegebenen Temperaturen abgewichen werden, wenn dies beim Be- u. Entladen von Beförderungsmitteln, von Lagerungs- u. Aufbewahrungseinrichtungen und bei der Beförderung in der Betriebsstätte aus Gründen der Zweckmäßigkeit erforderlich ist.
- Werden Lebensmittel nicht bei den gesetzlich vorgegebenen Temperaturen gelagert, ist das Wachstum Krankheitserregender Mikroorganismen möglich. Regelmäßige Kontrollen der Temperaturen in Kühl- u. Tiefkühleinrichtungen sind daher notwendig und in Checklisten einzutragen.

<u>Produkte</u>	<u>einzuhaltende Temperaturen</u>
1.Hackfleisch 2. Fleischzubereitungen	1. max. + 2°C 2. max. 2 + 4°C
Fleisch- u. Wurstwaren, Käse, Feinkost Salate	max. + 7° C
Milchprodukte	max. + 8 ° C
Frischgeflügel, Wild	max. + 4 ° C

Innereien	max. + 3 ° C
Frischfisch	max. + 2 ° C oder auf schmelzendem Eis
Tiefkühlware Speiseeis	mind. – 18 ° C
Feine Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	max. + 7 ° C
Eier, roheihaltige Speisen immer kühl lagern	mind. + 7 ° C

Bei den Temperaturanforderungen sind ggf. Abweichungen möglich. Die Herstellerangaben auf den Originalpackungen sind entsprechend zu berücksichtigen.

Beispiel: Reinigungsplan:

<u>Produktionsbereich / Küchenbereich</u>	<u>Reinigung</u>	<u>Desinfektion</u>
Türen / Türgriffe	wöchentlich, oder nach Bedarf	Nach Bedarf
Fußböden	täglich	wöchentlich
Waschbecken / Ausgüsse	täglich	wöchentlich
Abzugshauben, Filter, Lüftungsgitter	wöchentlich, oder nach Bedarf	
Arbeitstische, Theken	täglich	täglich
Arbeitstische, Theken Nach Verarbeitung von Fleisch, Geflügel, Fisch, Eiern	Nach Benutzung	täglich
Behälter zur Aufnahme von Lebensmitteln	täglich	täglich
Schneidebretter, Arbeitsgeräte, Maschinen	Nach Benutzung	täglich
Abfallbehälter	täglich	Nach Leerung
Kühlräume - und Einrichtungen	Täglich, oder nach Bedarf	wöchentlich
Tiefkühlräume - und Einrichtungen	monatlich, nach Bedarf	
<u>SOZIALRÄUME</u>	<i>täglich</i>	<i>wöchentlich</i>
<u>TOILETTEBEREICH</u>		
Türen, Wände, Fußböden	täglich	wöchentlich
Sitztoiletten, Waschbecken	täglich	täglich

Beispiel: Abfallentsorgung

In Abfällen können sich Ungeziefer und Mikroorganismen vermehren. Bei unsachgemäßer Lagerung des Abfalls besteht die Gefahr, dass Ungeziefer/Mikroorganismen aus den Abfällen auf Betriebsausrüstungen oder in die Speisen / Lebensmittel gelangen.

Wie gehe ich mit Abfällen richtig um?

- Abfalleimer in der Küche müssen verschließbar sein und mit Fußhebelbedienung ausgestattet sein. Sie sind täglich regelmäßig zu entleeren und zu reinigen, mindestens einmal.
- die Abfälle täglich aus dem Arbeitsbereich zu entfernen.
- Sammelstellen und Tonnenplätze vor Ungeziefer geschützt und sauber halten

Beispiel: Personalschulung

(a.) Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat im Rahmen betriebseigener Maßnahmen zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet und geschult werden. Wenn der Betriebsinhaber die nötigen Sach- u. Fachkenntnisse nachweisen kann, darf er seine Mitarbeiter entsprechend selber schulen

(b.) Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung EG Nr. 852/2004 in Verbindung mit § 4 Lebensmittelhygiene Verordnung über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen. Die Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen

(§ 4 DVO LMHV i. V. m. Anhang II Kap. XII VO EG 852/2004 Lebensmittelhygiene Verordnung (LMHV)

- Informieren Sie sich und Ihr Personal laufend über Hygiene am Arbeitsplatz.
- Kontrollieren Sie Ihre Anordnungen in unregelmäßigen Zeitabständen.
- Verlangen Sie bei Arbeitsbeginn ein aktuelles, gültiges Gesundheitszeugnis bzw. eine Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG). Das Personal muss **zu**
- **Beginn des Arbeitsverhältnisses** und danach regelmäßig geschult werden. Die Teilnahme an Hygieneschulungen muss vom Personal durch Unterschrift bestätigt werden
- Der Unternehmer kann die Schulung selber oder durch sachkundiges Personal durchführen (Er kann- falls erforderlich- externe, sachkundige Personen hinzuziehen). Die durchgeführten Schulungen werden in die Checkliste eingetragen und von den geschulten Personen bestätigt

Schankanlagen- Reinigungen

Getränkeschankanlagen sind regelmäßig nach spezifischem Bedarf zu reinigen und zu desinfizieren, damit Getränke und Grundstoffe nicht nachteilig beeinflusst werden.

Zu beachten sind die verkürzten Reinigungsintervalle gemäß den Vorgaben der DIN- Norm für Schankanlagen. Die Reinigungen der Schankanlage sind gemäß den Vorgaben der DIN- Norm 6650- 6 „Anforderungen an Reinigungen und Desinfektion“ durchzuführen und zu dokumentieren.

Beispiel: Personalhygiene:

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen müssen ein hohes Maß an Sauberkeit halten. Sie müssen saubere Schutzkleidung tragen. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen

Persönliche Sauberkeit:

- Regelmäßiges Waschen der Kopf -und Barthaare
- Regelmäßiges Duschen
- Gute Mundhygiene

Gesundheit:

- Durchfallerkrankungen, Wund- u. Hautinfektionen müssen dem Verantwortlichen gemeldet werden
- Nicht auf Speisen husten oder niesen

Saubere Arbeitskleidung:

- Keine Straßenschuhe und Straßenkleidung während der Arbeit tragen
- Im Umkleideraum saubere Arbeitskleidung anziehen und Ersatzkleidung bereit halten
- Arbeitskleidung so oft wie nötig (täglich) wechseln

Saubere Hände:

- Keinen Schmuck und keine Armbanduhr tragen
- Fingernägel kurz und sauber halten
- Keinen Nagellack tragen
- Hände so oft wie möglich waschen, insbesondere morgens vor Arbeitsbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach dem Nase putzen, nach Anfassen verschmutzter Gegenstände
- Hände nach dem Toilettenbesuch gründlich waschen und desinfizieren
- Wunden an den Händen müssen mit Pflaster wasserfest abgedeckt werden (Handschuhe?)

Die Anforderungen ergeben sich aus der EG VO 852/2004 (Lebensmittelhygiene- VO) i. V. mit den §§ 2, 3, u. 4 der Lebensmittelhygieneverordnung und des Infektionsschutzgesetzes in der jeweils gültigen Fassung.

Dieses Merkblatt soll lediglich eine Hilfestellung darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand der jeweils gültigen gesetzlichen Vorschriften zu informieren.