



Merkblatt Basishygiene

Es ist die gesetzliche Pflicht und Verantwortung aller Personen, die gewerblich Umgang mit Lebensmitteln haben, in Ihren Einflussbereich für die Lebensmittelsicherheit zu sorgen. Dies betrifft alle Stufen der Lebensmittelerzeugung.

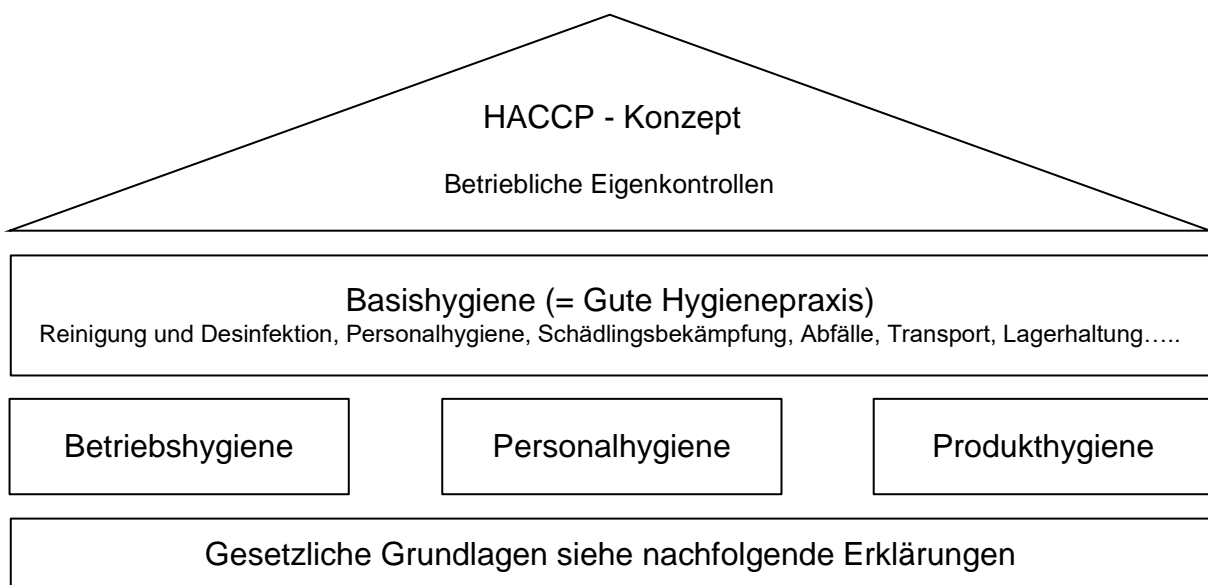
Im Folgenden einige Beispiele:

- Industriell
- Handwerklich
- Verpflegungseinrichtungen
- Lebensmittelhandel
- bis hin zum kleinsten Kiosk

Der Betreiber bzw. die lebensmittelrechtlich verantwortliche Person tragen die Verantwortung, dass hygienisch einwandfrei gearbeitet wird.

Die folgende Abbildung das „Haus der Hygiene“ zeigt den allgemeinen Aufbau für ein Hygienekonzept. Die genannten Überbegriffe stellen hierbei relevante Arbeitsbereiche der Hygiene dar, die im fertigen Konzept ausgearbeitet sein müssen. Eine Ausnahme sind zugelassene Betriebe die ein vollständig ausgearbeitetes HACCP System führen.

Haus der Hygiene:



Betriebshygiene:

= beinhaltet alle Maßnahmen zur allgemeinen Reinigung, Ordnung und Instandhaltung betrieblicher Räume und Geräte sowie Maßnahmen zur persönlichen Hygiene.

- **Bodenbeläge und Wandflächen:** sind in einwandfreien Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

- **Decke und Deckenstrukturen:** müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
- **Fenster und andere Öffnungen:** müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Sind sie nach außen zu öffnen, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.
- **Flächen:** in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- **Handwaschbecken:** An geeigneten Standorten müssen genügend Handwaschbecken zur Verfügung stehen. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben, darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen, Desinfizieren und Trocknen zur Verfügung stehen.
- **Abfall:** die Lagerung von Abfällen muss in getrennten Räumen erfolgen.
- Es ist auf eine Trennung von reinen und unreinen Bereichen zu achten.

Rechtliche Grundlagen: VO (EG) 852/2004 VO (EG) 853/2004, Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (TierLMHV)

Personalhygiene:

= Personalhygiene umfasst alle Maßnahmen des Mitarbeiters zur Reinhaltung seines Körpers und seiner Kleidung.

Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten, sie müssen saubere Arbeitskleidung tragen.

- **Handhygiene:** vor Arbeitsbeginn und nach dem Toilettenbesuch sowie beim Wechsel von unreinen zu reinen Arbeitsgängen, nach dem Niesen oder Naseputzen sind die Hände mit geeigneten Handreinigungsmitteln gründlich zu waschen und ggf. zu desinfizieren. Das Abtrocknen der Hände muss über Einmalpapiertücher erfolgen.
- **Arbeitskleidung:** vor Aufnahme der Arbeit ist saubere angemessene Arbeitskleidung zu tragen. Eine Kopfbedeckung sollte vor Betreten der Arbeitsräume ebenfalls aufgesetzt werden.
- **Fingernägel** sind kurz und sauber zu halten, auf Nagellack und künstliche Nägel sollte verzichtet werden.
- **Schmuck:** auf Schmuck an den Händen und auf das Tragen von Uhren ist beim Arbeiten mit Lebensmitteln zu verzichten.
- **Husten und Niesen:** nicht auf offene Lebensmittel husten oder niesen.
- **Krankheiten:** die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Personen dürfen keine offenen infizierten Wunden, ansteckende Hautinfektionen oder Ausschlag und keine ansteckenden Krankheiten wie starke Erkältung oder schwere Durchfälle aufweisen.
- **Verletzungen:** sind sofort zu versorgen und mit wasserdichten Verbänden abzudecken. Bei Verletzungen im Handbereich sind Fingerlinge bzw. Einmalhandschuhe zu tragen.
- **Schulungen:** Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass Angestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene nach § 4 LMHV und nach § 43 IfsG (mind. alle 2 Jahre) unterwiesen und geschult werden.

Rechtliche Grundlagen: VO (EG) 852/2004, VO (EG) 853/2004, LMHV und Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Produktthygiene:

Die Produktthygiene befasst sich mit der gesamten Produktionskette von Lebensmitteln in einem Betrieb. Entscheidend hierbei ist die Hygiene (Betriebs und Personalhygiene) bei der Produktion von Lebensmitteln.

- **Lagerung:** die Lagerung muss sauber und ordentlich sein. Desweiteren dürfen sich Lebensmittel nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen. Kühlpflichtige Lebensmittel sind bei den entsprechenden Temperaturen aufzubewahren (siehe nachstehende Tabelle).

Lebensmittel	Temperatur	Lebensmittel	Temperatur
Frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse	max. + 7 °C	Milcherzeugnisse und Käse (außer Hartkäse)	max. + 10 °C
Frisches Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen	max. + 4 °C	Fisch frisch	max. + 2 °C
Hackfleisch, lose oder selbst verpackt im Einzelhandel: <ul style="list-style-type: none">• Zur alsbaldigen Abgabe• Abgabe a, Tag der Herstellung• EG Hackfleisch	max. + 7 °C max. + 4 °C max. + 2 °C	Fischereierzeugnisse	max. + 7 °C
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch	max. + 3 °C	Muscheln, lebend	max. + 10 °C
Konsummilch	max. + 8 °C	Haarwild erlegt, frisch	max. + 7 °C
Andere leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts)	max. + 7 °C	Hasen und Kaninchen, frisch	max. + 4 °C
Tiefgefrorene Lebensmittel (außer Speiseeis zum Ausportionieren)	min.- 18 °C	Speiseeis zum Ausportionieren	min. - 10 °C

- Auf ordnungsgemäße Warentrennung ist zu achten: die getrennte Aufbewahrung und Präsentation von Fleisch, Fleischerzeugnissen, Wurstwaren, Käse, Fisch, Salate etc.
- Auf die strikte Trennung der Arbeitsgeräte für unterschiedliche Produkte ist zu achten.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie andere Chemikalien sind getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren.
- Eine nachteilige Beeinflussung durch Schädlinge ist auszuschließen.
- Die Beachtung des Frische Prinzips „First in – First out“ (Ware die zuerst eingelagert wurde, zuerst wieder entnehmen)

Rechtliche Grundlage: VO (EG) 852/2004, VO(EG) 853/2004, LMHV, TierLMHV

Reinigung und Desinfektion im Lebensmittelbereich:

Reinigung: Durch die Reinigung werden unerwünschte Substanzen wie Lebensmittelreste, Staub, Beläge von Oberflächen etc. entfernt. Darüber hinaus werden bei gründlicher Reinigung vorhandene Mikroorganismen deutlich reduziert. Der Erfolg einer Reinigung hängt von folgenden Faktoren ab: Zeit (Einwirkzeit des Reinigungsmittels), Temperatur (Temp. des Reinigungswassers), Mechanik, ausgewähltes Reinigungsmittel.

Desinfektion: Durch die Desinfektion werden unerwünschte Mikroorganismen (Krankheits- und Verderbniserreger) auf ein Niveau reduziert, das weder gesundheitsschädlich ist noch die Qualität der Lebensmittel nachteilig beeinflusst. Es gelten folgende Einflussfaktoren: Einwirkzeit, Temperatur, Art des Desinfektionsmittels und Mechanik. Hierzu kommt jedoch noch die Art der verschiedenen Mikroorganismen (Bakterien, Schimmelpilze, Hefen, Viren, Sporen).

Hygienevorschriften für SB Buffets und SB Bereich für unverpackte Waren:

Bei der Ausgabe von bereits zubereiteten Salaten sowie anderen Lebensmitteln muss der Warenschutz in der Form gestaltet sein, dass Kunden und Gäste die ausgestellte Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder in einer anderen Weise nachteilig beeinflussen.

Zur Gewährleistung einer hygienischen Abgabe sind folgende Anforderungen zu beachten:

- Die Selbstbedienungseinrichtungen müssen einen Husten beziehungsweise Spuckschutz aus Glas, Plexiglas oder ähnliches aufweisen, der leicht zu reinigen ist und Lebensmittel vor Anhusten, Berühren und anderem weitgehend schützt.
- Leicht verderbliche Lebensmittel (Wurstwaren, Milchprodukte, Saucen, Dressing und andere) und angebotene Salate sind ausreichend kühl aufzubewahren.
- Schüsseln und Tablett sind so zu platzieren, dass ein Berühren der Lebensmittel während der Entnahme ausgeschlossen ist.
- Das Besteck zur Entnahme sollte so gestaltet sein, dass die Handgriffe deutlich über den Rand der Gefäße hinausragen und ein Hineinfallen verhindert wird.
- Die verwendeten Gegenstände und Ausrüstungen müssen sauber und instand gehalten werden.
- Bereits zur Selbstbedienung unverpackte ausgestellte leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nach Betriebsende nicht mehr angeboten werden.

Rechtliche Grundlage: VO(EG) 852/2004, VO (EG) 853/2004, LMHV, TierLMHV

Schädlingsbekämpfung:

Der Betrieb sollte auf Schädlingsbefall überprüft und dokumentieren werden. Dies kann durch im Handel erhältliche Köderfallen durchgeführt werden. Bei einem Schädlingsbefall sind unverzüglich geeignete Maßnahmen einzuleiten. Eine professionelle Schädlingsbekämpfung ist ggf. hinzuzuziehen.

Eigenkontrollen im Lebensmittelbetrieb:

Jeder Betrieb, der gewerbsmäßig Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr bringt, ist zu betrieblichen Eigenkontrollen verpflichtet.

Dieses Eigenkontrollsystem ist spezifisch auf den betreffenden Betrieb auszurichten.

Nachfolgend die wichtigsten Eigenkontrollpflichten:

- **Warenanlieferung:** der Wareneingang ist regelmäßig zu prüfen und zu dokumentieren. Kriterien hierfür sind Anlieferungstemperatur, Mindesthaltbarkeits-/ Verbrauchsdatum, Kennzeichnung, Qualität der Ware. Erste Indizien für einen Mangel können eine beschädigte Verpackung, Schmutz oder Schädlingsbefall sein.

- **Kontrolle der Lagertemperaturen:** Alle Kühl- und Tiefkühleinrichtungen müssen über ein Thermometer verfügen. Die Temperatur muss täglich kontrolliert und dokumentiert werden.
- **Reinigungs und Desinfektionsplan:** im Reinigungs und Desinfektionsplan sind Reinigung und Desinfektionsmaßnahmen für den jeweiligen Betrieb verbindlich festgelegt. Zusätzlich müssen folgende Informationen dokumentiert werden: „Was wurde wann mit welchem Mittel und von wem gereinigt/ desinfiziert?“
- **Ausgabemperaturen von Speisen:** z.B. Buffets oder angelieferte fertig zubereitete Speisen. Solltemperatur von $> 65\text{ °C}$ bei warmen Speisen, $< 7\text{ °C}$ bei kalten Speisen. Die Temperaturkontrolle ist zu dokumentieren. Bei Unterschreitung der Kerntemperatur bei warmen Speisen muss eine Nacherhitzung erfolgen.

Die dem Merkblatt angefügten Checklisten dienen als Muster und sind auf den jeweiligen Betrieb in Form und Umfang anzupassen.

Rechtliche Grundlage: VO (EG) 852/2004, VO (EG) 853/2004, LMHV und TierLMHV

Beispiel Checklisten:

1. Temperaturkontrolle/ Lagerhaltung Kühl-/ Tiefkühleinrichtungen

Temperatur Checkliste						
<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturen sind täglich in allen vorhandenen Kühl-/ Tiefkühleinrichtungen zu kontrollieren und zu dokumentieren • Die vorgegebenen Temperaturgrenzwerte sind zu beachten 						
Datum	Kühl- schrank 1 Soll Temperatur + 7 °C	Kühl- schrank 2 Soll Temperatur + 4 °C	Tiefkühl- truhe Soll Temperatur - 18 °C	Tiefkühl- schrank Soll Temperatur - 18 °C	Maß- nahme	Unterschrift
01.01.23	+ 3 °C	+ 2 °C	- 20 °C	- 20 °C		
02.01.23	+ 5 °C	+ 2 °C	- 22 °C	- 21 °C		
03.01.23	+ 4 °C	+ 4 °C	- 18 °C	- 18 °C		
04.01.23	+ 7 °C	+ 4 °C	- 18 °C	- 18 °C		

Beispiel einer Temperatur Checkliste

2. Ausgabetemperatur von Speisen, Buffets oder angelieferte fertig zubereitete Speisen:

Checkliste Speisenausgabe Temperatur				
<ul style="list-style-type: none"> • Solltemperatur $> 65\text{ °C}$ bei warmen Speisen $< 7\text{ °C}$ bei kalten Speisen • Bei Unterschreitung der Kerntemperatur bei warmen Speisen muss eine Nacherhitzung erfolgen. 				
Datum	Produkt	Kerntemperatur Warme- bzw. Kaltehaltezeit	Maßnahmen (z.B. Nacherhitzung)	Unterschrift
01.01.2023	Kartoffelpüree	63 °C	nacherhitzt $> 65\text{ °C}$	
02.01.2023	Bratensauce	67 °C		
03.01.2023	Pudding Kalt	7 °C		
04.01.2023	Blattsalat	6 °C		

Beispiel einer Checkliste Speisenausgabe

3. Reinigungs- und Desinfektionsplan mit Nachweis:

Reinigungs- und Desinfektionsplan												
Zeitraum von: <u>02.01.2023</u> bis: <u>08.01.2023</u>					Verantwortlicher: <u>Meier</u>							
Räume/Geräte	Reinigungs- Intervall	Reinigungs-/ Desinfektions- mittel	Durch- geführt von	Bemerkung	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Ggf. Maßnahmen
Boden Küche	Täglich	Bodenreiniger	Meier		x	x	x	x	x	x	x	
Schneide- bretter Küche	Täglich	Spülmittel	Meier		x	x	x	x	x	x	x	
Wände Küche	Wöchentlich	Fettlöser	Meier					x				
Abzugshaube	Wöchentlich	Fettlöser	Meier			x						
Decke Küche	Monatlich	Fettlöser	Meier	05.01.23								
Kühlschrank 1	Wöchentlich	Spülmittel	Meier		x							
Kühlschrank 2	Wöchentlich	Spülmittel	Meier		x							
Aufschnitt- maschine	Täglich	Fettlöser, Spülmittel	Meier	Mittwoch nicht benutzt	x	x		x	x	x	x	

Beispiel für einen Reinigungs- und Desinfektionsplan mit Nachweis

Eigenkontrollen sind schriftlich nachzuhalten

Die Dokumentation stellt eine Absicherung des Betriebes im Hinblick auf die Produkthaftung dar und ist für einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren.

Schlussbestimmung:

Das Merkblatt zur Basishygiene bietet eine Richtlinie für die gute Hygienepraxis in Lebensmittelbetrieben. Die vorstehenden Informationen sind eine Orientierung und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit, einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Bei Fragen wenden sie sich an Ihr zuständiges Amt für Veterinär und Lebensmittelüberwachung.