Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Auf der Schanze 4, 41515 Grevenbroich
Telefon 02181/601-3932
www.rhein-kreis-neuss.de/veterinaer

Fachgebiet: Lebensmittelüberwachung

Umsetzung des neuen Lebensmittelhygienerechts

Das "Weissbuch zur Lebensmittelsicherheit" mit der darin enthaltenen Neuausrichtung wurde in den Jahren 2002 bis 2004 in einer Reihe von EU-Verordnungen umgesetzt. Diese Verordnungen gelten in den Mitgliedsstaaten unmittelbar. Die Verordnungen, die Lebensmittelhygieneregelungen enthalten, werden auch als Hygienepaket bezeichnet.

Dieses neue Hygienepaket der EU ist am 20.05.2004 in Kraft getreten und wird am 01.01.2006 wirksam. Ab diesem Zeitpunkt gilt dann europaweit die Verpflichtung zur Eigenkontrolle nach HACCP gemäß Kodex Alimentarius sowie, und das ist neu, die Dokumentationsverpflichtung der HACCP-bezogenen Maßnahmen. Das bedeutet, es muss in Lebensmittelbetrieben nicht nur nach HACCP-Prinzipien gearbeitet werden, sondern die HACCP-Systeme müssen nachweislich eingerichtet sein.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ist ein Konzept der Gefahrenidentifizierung und -bewertung, dass der Beherrschung der von Lebensmitteln ausgehenden Gefahren dient.

Diese Information soll behilflich sein, das entsprechende System rechtzeitig aufzubauen bzw. aufrecht zu erhalten, zu verbessern und zu dokumentieren.

Grundvoraussetzung ist allerdings, dass in jedem Betrieb die Basishygiene beherrscht wird. Das bedeutet, nur in einem baulich einwandfreien und sauberen Betrieb kann ein HACCP-System gelebt werden, das die Gefahrenabwehr wirkungsvoll garantieren kann.
Baulich unzulängliche und unsaubere Lebensmittelbetriebe darf es nicht mehr geben! Hochwertige und sichere Lebensmittel können nur dann hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn Basishygiene und Eigenkontrolle nachweislich beherrscht werden!

Insbesondere die Bereiche

- Wareneingang und Warenausgang,
- Temperaturüberwachung und Protokollierung der Wärmebehandlung der Produkte,
- Schädlingsbekämpfung,
- Reinigung und Desinfektion,
- (ganz wichtig) Personenhygiene und Personalschulung, d. h. jährliche Wiederholungsbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz und Hygieneschulung aller Mitarbeiter,
- Erfassung und Überprüfung der Kontrollpunkte (CPs) und der kritischen Kontrollpunkte (CCP's) in der Produktion und beim Verkauf sowie
- Dokumentation aller durchgeführten Maßnahmen der Eigenkontrollen im Betrieb

müssen beachtet werden.

Von Ende 2002 bis einschl. Februar 2005 führte das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Rhein-Kreises Neuss gemeinsam mit Kooperationspartnern aus Forschung, Beratung und kleinen und mittel-

ständischen Unternehmen das deutsch-niederländische Gemeinschaftsprojekt „Grenzüberschreitende integrierte Qualitätssicherung in Lebensmittelbetrieben“ im EU-INTERREG IIIA Programm der Euregio Rhein-Maas-Nord durch. Im Rahmen dieses Projektes wurden bei sechs im Rhein-Kreis Neuss und drei in den Niederlanden ansässigen Betrieben des Lebensmittelhandwerks Qualitätsmanagementsysteme (QM-Systeme) eingerichtet.

Damit die in den Pilotbetrieben gesammelten Erfahrungen allen interessierten Betrieben zugute kommen, wurde im Rahmen des Projektes von der Uni Bonn/GIQS e.V. eine Wissensdatenbank GIQSwissen erstellt, die im Internet unter www.giqs.org/knowledge allen Interessierten zur Verfügung steht.

Wichtiger Bestandteil der installierten QM-Systeme war die Erarbeitung von HACCP-Konzepten, um eine maximale Sicherheit der behandelten Lebensmittel zu erzielen. Diese Forderung stützt sich auf § 4 der seit 1998 geltenden LMHV. Hiernach waren bereits alle Betriebe, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehrbringen, gehalten, die einzelnen Prozessabläufe nach dem HACCP-Konzept zu überprüfen.

Wie eingangs bereits erwähnt, werden zum 1.01.2006 drei unmittelbar geltende EU-Verordnungen (852, 853 und 854 aus 2004), die auch als "Hygienepaket" bezeichnet werden und die die nationalen Bestimmungen ablösen, wirksam. Der Einrichtung von HACCP-Systemen durch die Lebensmittelwirtschaft wird dabei zukünftig eine wesentlich größere Bedeutung beigemessen. Die Eigenkontrollen der Betriebe werden das wichtigste Instrument sein, um die Sicherheit der Lebensmittel in der gesamten Lebensmittelkette als zentrales Ziel des Hygienepaketes zu erreichen.

Artikel 5 der Verordnung EG Nr. 852/2004 verpflichtet alle Lebensmittelunternehmer zum Aufbau eines Gefahrenabwehrsystems, das an den HACCP-Grundsätzen ausgerichtet ist. Der Text des Artikels ist dieser Information angehängt.

Als Wissenstransfer soll neben der angesprochenen Wissensdatenbank auch ein Folgeprojekt der Uni Bonn/GIQS e.V. zum erwähnten Interreg IIIA Projekt dienen; es unterstützt Betriebe beim Aufbau eines QM-Systems einschließlich eines HACCP-Konzeptes. Es besteht für jeden Betrieb die Möglichkeit, dieses Projekt zu nutzen. Sachdienliche Auskünfte zum Folgeprojekt erteilt die

Uni Bonn/GIQS e.V.

Katzenburgweg
53115 Bonn

Telefon: 0228/73 65 14
Telefax: 0228/73 65 15

oder das

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Rhein-Kreises Neuss

Auf der Schanze 4
41515 Grevenbroich

Telefon: 02181/601-3932 oder -3933
Telefax: 02181/601-3999

E-Mail: veterinaeramt@rhein-kreis-neuss.de

Auch der Hotel- und Gaststättenverband, der Fleischerverband, der Zentralverband des Bäckerhandwerks, der Deutsche Konditorenbund, der Schaustellerverband oder die Landwirtschaftskammer NW stellen entsprechende Hilfen zur Verfügung (Adressverzeichnis in der Anlage).

In der Anlage sind außerdem die wichtigsten Grundregeln der Hygiene und einige Checklisten als Beispiele für die entsprechende Dokumentation als zusätzliche Hilfen enthalten.

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt, verarbeitet, transportiert, lagert und in den Verkehr bringt, muss Basishygiene und Eigenkontrolle beherrschen.

Grundregeln der Lebensmittelhygiene

Betriebsstätten

- müssen **bautechnisch so gestaltet** sein und instand Gehalten werden, dass eine Reinigung und gegebenenfalls eine Desinfektion möglich sind.
- müssen über **geeignete Temperaturen** für eine hygienisch korrekte Herstellung, Behandlung und Ausgabe der Speisen verfügen.
- müssen über eine **ausreichende Anzahl an Waschbecken/Spülbecken und ggf. Waschbecken für Lebensmittel** verfügen, die mit Warm- und Kaltwasserzufuhr ausgestattet sind. Mittel zur hygienischen Reinigung und Trocknung der Hände müssen vorhanden sein.
- **Be- und Entlüftungsfilter** müssen vorhanden und leicht zu reinigen sein.
- **Toiletten** müssen eine Wasserspülung besitzen.
- **Toilettenräume** müssen **mit Handwaschbecken** ausgestattet und ausreichend belüftet sein. Ebenfalls mit Warm- und Kaltwasserzufuhr.
- **Toiletten** dürfen keinen Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel verarbeitet, hergestellt oder veredelt werden.

Personaltoiletten

- **Reinigungs- und Desinfektionsbehälter** müssen regelmäßig aufgefüllt werden.
- **Hygienepapiere** müssen vorhanden sein.
- **Mülleimer** müssen regelmäßig entleert werden.
- **WC-Inventar** und Räume müssen sauber sein und mindestens 1 x pro Woche desinfiziert werden.

Raum & Ausstattung

- ➔ **Fußböden** müssen wasserdicht, leicht zu reinigen und desinfizierbar sein. Die Ableitung des Wassers muss gewährleistet werden.

- ➔ **Wände**, Decken, Vorrichtungen, Fenster und Türen Müssen glatt, wasserdicht, leicht zu reinigen und desinfizierbar sein.

- ➔ **Schmutz- und Kondenswasseransammlungen,** sowie Schimmelbefall und Materialablösungen müssen vermieden werden.

- ➔ **Öffnungen,** wie Fenster und Türen, die ins Freie führen, müssen mit Insektengitter geschützt werden.

- ➔ **Oberflächen,** die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen aus glatten, abwaschbaren Materialien und bei Bedarf desinfizierbar sein.

- ➔ **Vorrichtungen** zum **Reinigen** und Desinfizieren der Arbeitsgeräte und Einrichtungen müssen aus rostfreien Materialien bestehen und Warm- und Kaltwasserzufuhr besitzen.

- ➔ **Gegenstände** und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sauber und instand gehalten werden und desinfizierbar sein.

- ➔ **Vorrichtungen** und Behälter zur Lagerung von Lebensmitteln müssen so ausgestattet sein, dass sie jederzeit die erforderlichen Temperaturen einhalten können. Sofern notwendig, müssen Überwachungssysteme angebracht werden.

- ➔ **Behälter für Lebensmittel** müssen ferner leicht zu reinigen und desinfizierbar sein.

- ➔ **Behälter für Abfälle** müssen verschließbar, leicht zu reinigen und desinfizierbar sein.

- ➔ **Abfalllager** müssen sauber und frei von Schädlingen sein. Für die Beseitigung von Abfällen müssen die notwendigen Vorkehrungen getroffen werden.

Strenge Trennung von reiner und unreiner Seite

➔ **Schmutziges,** nicht gereinigtes oder mit Bakterien befallenes Geschirr darf nicht auf der reinen Seite gelagert werden.

➔ Bei jedem Wechsel von der unreinen zur reinen Seite müssen unbedingt die **Hände gewaschen** und desinfiziert werden.

Kleidervorschrift

➔ **Täglich** frische Arbeitskleidung anziehen.

➔ **Keine Privatkleidung** über der Arbeitskleidung tragen.

➔ **Privat- und Arbeitskleidung** getrennt aufbewahren.

➔ **Haare** vollständig bedecken.

➔ Keine **Uhren, Schmuck oder Ringe** tragen.

➔ **Fingernägel** sauber und kurz halten.

Auf persönliche Sauberkeit achten

➔ Die **Hände** sind jeweils zu reinigen und zu desinfizieren

- nach jedem Arbeitsgang
- nach jeder Pause
- nach jedem WC-Besuch
- nach jedem Kontakt mit Schmutzigem
- beim Wechsel von der unreinen zur reinen Seite.

➔ Die **Arbeitskleidung** ist vor dem WC-Besuch an den Haken zu hängen.

Krankheiten und Verletzungen

➔ Alle **Krankheiten und Verletzungen** sofort melden.

➔ Besonders auf Durchfallerkrankungen achten! ***Salmonellengefahr!!!***

➔ **Jährliche Wiederholungsbelehrungen** nach dem **Infektionsschutzgesetz** + Dokumentation.

➔ Beim **Husten oder Niesen** stets von Nahrungsmitteln abwenden.

Wareneingang

- ➔ **Mindesthaltbarkeitsdaten** beachten.
- ➔ **Äußere** Beschädigungen und Verschmutzungen melden.
- ➔ **Geruch** der Waren prüfen.
- ➔ Die **Kühlkette** muss unbedingt eingehalten werden.
- ➔ **Umverpackungen** sind sofort zu entfernen.
- ➔ **Leichtverderbliche Ware** muss sofort in die Kühlung gebracht werden.
- ➔ Die **Temperaturen** der Ware sind zu erfassen, in die Checkliste einzutragen und durch Unterschrift zu bestätigen.
- ➔ Die Ware muss auf **Schädlingsbefall** geprüft werden.

Sachgemäße Lagerung

- ➔ **Fertig zubereitete Speisen** immer portioniert einfrieren.
- ➔ Die Temperatur im **Kühlraum** und im **Kühlschrank** darf max. + 4°C, im **Gefrierraum** max. -18°C betragen.
- ➔ **Haltbarkeitsfristen** müssen eingehalten werden.
- ➔ **Getrennte Lagerung** von:
  - Rohwaren und fertigen Speisen
  - Fleisch/Fisch und Gemüse/Obst
  - Eier möglichst im eigenen Kühlschrank
- ➔ Für gute **Belüftung und trockene Lagerung** sorgen.
- ➔ Ware vor **Schädlingen** schützen.
- ➔ **Lebensmittel** nicht zusammen mit Chemikalien lagern.
- ➔ **Hackfleisch** auch gekühlt nicht länger als 6-8 Stunden aufbewahren.
- ➔ **Geflügel, Fleisch, Fisch, Wild** in Kühlzellen in getrennten Wannen lagern.
- ➔ **Regelmäßige Kontrolle** der Temperaturen in den Kühlzellen.
- ➔ **Abgelesene Temperaturen** werden in die Checkliste eingetragen und durch Unterschrift bestätigt.

Zubereitung der Speisen

- ➔ **Speisen** schnell herunterkühlen.
- ➔ Den **kritischen Punkt (45°C - 15°C)** kurz halten.
- ➔ **Fleisch, Fisch** und **Geflügel** mindestens **10 Minuten** bei **72°C** Kerntemperatur garen.
- ➔ **Reine und unreine Arbeitsschritte** streng trennen.
- ➔ **Gewürze** während des Garprozesses zusetzen.
- ➔ **Speisen** bei mindestens **60°C** warm halten.
- ➔ **Speisen** nicht länger als **4 Stunden** warm halten.
- ➔ **Speisen** nie mit bloßen Händen berühren.
- ➔ Nach jedem Arbeitsgang die **Flächen** gut reinigen und desinfizieren.
- ➔ **Tiefkühlware** im Kühlraum bei max. **10°C** auftauen.
- ➔ **Geflügel** separat auftauen und die Auftauflüssigkeit separat ablaufen lassen. ***(Salmonellengefahr!!!)***
- ➔ **Auftauende Nahrungsmittel** vor Bakterien schützen.
- ➔ Keine Verarbeitung von **Frischei** in Küchen.

Speisenausgabe

- ➔ **Auslagezeiten** begrenzen.
- ➔ **Überproduzierte** Speisen sind sofort zu kühlen.

Personalschulung

- ➔ **Personalinformationen** an den Arbeitsplätzen aushängen.
- ➔ **Kontrollieren** Sie Ihre Anordnungen regelmäßig!
- ➔ **Personalschulungen** sind regelmäßig durchzuführen.
- ➔ **Schulungen** können durch eigene sachkundige Mitarbeiter geleitet werden und sind zu dokumentieren.
- ➔ Aktuelle **Gesundheitszeugnisse** der Mitarbeiter müssen vorliegen bzw. Nachweis der jährlichen Belehrung.
- ➔ **Durchgeführte Schulungen** werden in die Checkliste eingetragen und durch Unterschriften bestätigt.

Desinfektionsreiniger

- ➔ **Reduzieren** Bakterien und Pilze.
- ➔ Sind für die **Reinigung** des gesamten Inventars und der Arbeitsflächen geeignet.
- ➔ Bei **starken Verschmutzungen** muss vorgereinigt werden.
- ➔ Zur **Desinfektion** von Kühlzellen sollte die Temperatur mehr als **10°C** betragen.
- ➔ Die **Konzentration** des Desinfektionsreinigers muss beachtet werden.
- ➔ Es muss immer mit **Trinkwasser** nachgespült werden.

Geschirreinigung hygienisch einwand-frei durchführen

- maschinelles Geschirrspülen

- ➔ Richtiges **Vorsortieren** des Geschirrs.
- ➔ Geschirr gründlich **vorabräumen.**
- ➔ Besteck **vortauchen.**
- ➔ Geschirr richtig **einsortieren.**
- ➔ Geschirr **vollständig trocknen** lassen.
- ➔ **Temperatur** kontrollieren.
- ➔ **Maschine** täglich reinigen.
- ➔ **Siebe** mehrmals täglich säubern.
- ➔ **Düsen** kontrollieren.
- ➔ **Wasserenthärtung** kontrollieren.

- manuelles Geschirrspülen

- ➔ Richtige Dosierung des **Spülmittels** beachten.
- ➔ Erst leichte, dann starke **Verschmutzungen** beseitigen.
- ➔ **Getrennte Abwaschbecken** für Weiß- und Kochgeschirr.

- Geschirrlagerung

- ➔ Auf der **reinen Seite** (separater Raum oder abgedeckt).
- ➔ **Kochgeschirr** mit der Öffnung nach unten lagern.

Abfälle fachgerecht entsorgen

- ➔ Gut **verschließbare Abfallbehälter** benutzen.
- ➔ **Abfälle** außerhalb der Küchen in Plastiksäcken/Containern sammeln.
- ➔ **Abfallbehälter** müssen nach der Entleerung gereinigt und desinfiziert werden.
- ➔ **Organische Abfälle** sind kühl zu lagern.

Unbedingt Hygieneplan einhalten!

- ➔ Der Hygieneplan sollte immer konsequent befolgt werden! (Erstellung eines **individuellen Hygieneplanes**).

EU-Verordnung 852/2004

Artikel 5
Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

1. Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

2. Die in Absatz 1 genannten HACCP-Grundsätze sind die Folgenden:

   a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,

   b) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.

   c) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,

   d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,

   e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,

   f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis e) entsprochen wird,

   g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis f) entsprochen wird.

Wenn Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen vorgenommen werden, so überprüft der Lebensmittelunternehmer das Verfahren und passt es in der erforderlichen Weise an.

3. Absatz 1 gilt nur für Lebensmittelunternehmer, die auf einer Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufe von Lebensmitteln tätig sind, die der Primärproduktion und den in Anhang I aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgängen nachgeordnet sind.

4. Die Lebensmittelunternehmer haben

   a) Gegenüber der zuständigen Behörde den Nachweis zu erbringen, dass sie Absatz 1 entsprechen; dieser Nachweis erfolgt in der von der zuständigen Behörde unter Berücksichtigung der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens verlangen Form;

   b) Sicherzustellen, dass die Dokumente, aus denen die gemäß diesem Artikel entwickelten Verfahren hervorgehen, jederzeit auf dem neuesten Stand sind;

   c) Die übrigen Dokumente und Aufzeichnungen während eines angemessenen Zeitraums aufzubewahren.

5. Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel können nach dem in Artikel 14 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen werden. Solche Vorschriften können die Durchführung dieses Artikels für bestimmte Lebensmittelunternehmer erleichtern, insbesondere indem sie zur Erfüllung von Ansatz 1 die Anwendung der Verfahren vorsehen, die in den Leitlinien für die Anwendung der HACCP-Grundsätze festgelegt sind. In diesen Vorschriften kann auch festgelegt werden, wie lange die Lebensmittelunternehmer die Dokumente und Aufzeichnungen gemäß Absatz 4 Buchst. c) aufzubewahren haben.

Adressen von Verbänden und Innungen

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
Endenicher Allee 60
53115 Bonn
Tel.: 0228 – 7030
Fax: 0228 -7038498

Dt. Brauwirtschaft e. V.
Annaberger Str. 28
53175 Bonn – Bad Godesberg
Tel.: 0228 – 959060
Fax: 0228 – 9590618

Dt. Konditorenbund
Speickerstr. 13
41061 Mönchengladbach
Tel.: 02161 – 833137
Fax: 02161 – 831618

Zentralverband d. Dt. Bäckerhandwerks e. V.
Bondorferstr. 23
53604 Bad Honnef
Tel.: 02240 - 77040
Fax: 02240 – 770440

Bäcker Innung Rhein-Kreis Neuss
c/o Kreishandwerkerschaft
Oberstr. 18 – 24
41460 Neuss
Tel.: 02131 – 24254
Fax: 02131 – 275305

Dt. Fleischer-Verband
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt
Tel.: 069 – 63302-0
Fax: 069 – 63302150
mail: info@fleischerhandwerk.de

Landesinnungsverband Fleischerhandwerk
Rosenstr. 20
40479 Düsseldorf
Tel.: 0211 – 513450-0
Fax: 0211 – 51345019
mail: info@fleischer-nrw.de

Fleischerinnung Rhein-Kreis Neuss
Steubenstr. 7
41464 Neuss
Tel.: 02131 – 43814
Fax: 02132 – 533126

DEHOGA Nordrhein
Liesegangstr. 22
40211 Düsseldorf
Tel.: 0211 – 17871-0
Fax: 0211 – 1787129
mail: info@DEHOGA-Gastgewerbe-NRW.de

Checkliste Betriebsstätten

Hygieneanforderungen	erfüllt	nicht erfüllt	Bemerkung
Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr			
Natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung			
Be- und Entlüftungsfilter, die leicht Zu reinigen und auszutauschen sind.			
Ausreichend natürliche oder künstliche Beleuchtung + Splitterschutz			
Personal-Toilettenräume mit Hand-waschbecken, die Warm- und Kaltwasserzufuhr besitzen			
Toilettenräume mit Belüftung			
Toilettenräume, die keinen Zugang zu Räumen besitzen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt, verarbeitet oder in den Verkehr gebracht werden.			

Datum: _____ Unterschrift: _____

Checkliste

Frittierfettkontrolle in der

warmen Küche

Folgende Anforderungen müssen erfüllt werden:

- ♦ Kontrollieren Sie regelmäßig das Frittierfett sensorisch (Geruch, Farbe) oder mit Einem Testsystem!
- ♦ Bitte tragen Sie das Ergebnis des Testes in die Checkliste ein und bestätigen Sie die Eintragung durch Ihre Unterschrift!

Datum	Frittierfett Aussehen / Geruch einwandfrei	Frittierfett Aussehen / Geruch nicht einwandfrei	Testsystem	Frittierfett wurde ausgetauscht T=teilweise G=gänzlich	Unterschrift
23.04.05	✔	-	-	-	Mustermann
25.04.05	-	!	-	G	Mustermann

☛ Wechseln Sie regelmäßig das Frittierfett, denn alte Fette gefährden die Gesundheit!

Checkliste

Personalschulung

Folgende Anforderungen müssen erfüllt werden:

- ♦ Vor Dienstantritt sollte jeder neue Mitarbeiter aktuelles Gesundheitszeugnis vorlegen!
- ♦ Schulen Sie Ihr Personal zu Beginn des Arbeitsverhältnisses und danach regelmäßig einmal pro Jahr unter Berücksichtigung seiner Vortätigkeit und Ausbildung sowohl in Fragen des Infektionsschutzgesetzes als auch der Lebensmittelhygiene.
- ♦ Bitte tragen Sie die durchgeführten Schulungen in der Checkliste ein, und lassen Sie die Teilnahme an den Schulungen vom Schulungsleiter und den Mitarbeitern durch deren Unterschrift bestätigen!

Datum	**Unterschrift Mitarbeiter**	**Gesundheits-zeugnis vom (Datum)**	**Schulung bei Aufnahme der Tätigkeit**	**Thema der Wieder-holungsschulung**	**Unterschrift Schulungsleiter**
2.3.05	Mustermann	20.2.05	✔	-	Musterfrau
4.3.05	Mustermann	-	-	Allgemeine Hygiene	Musterfrau
22.5.05	Musterfrau	12.5.05	✔	-	Mustermann
	s. Teil-nehmerliste	-	-	Umgang mit rohen Eiern	Mustermann

☛ Eine gute Personalhygiene ist die Grundlage dafür, dass keine krankheitserregenden Mikroorganismen in Speisen und Lebensmittel gelangen. Informieren Sie sich regel-Mäßig über die Hygieneanforderungen. Unterrichten Sie ihr Personal über Hygiene beim Umgang mit Speisen.

Mit Ihrem Personal steht und fällt die Hygiene in Ihrem Betrieb.

Checkliste

Personaltoiletten-Räume

Folgende Anforderungen müssen erfüllt werden:

- ♦ Sauberkeit von Toiletten und Waschbecken
- ♦ Sauberkeit der Räume (Fliesen, Wände, Türen, Böden)
- ♦ Regelmäßige Entleerung der Mülleimer
- ♦ Auffüllen von Reinigungs- und Desinfektionsmittelbehältern
- ♦ Toiletten- und Handtuchpapier (bzw. Handtuchrollen) stehen ausreichend zur Verfügung
- ♦ Tägliche Reinigung und wöchentliche Desinfektion der Räume

Monat: _____ Toilettenraum: _____

Tag	Unterschrift
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
usw.	

☛ Die Personal- und Gästetoiletten müssen gleichermaßen gepflegt werden.

Checkliste
Räume und Ausstattungen / Teil I

Hygieneanforderungen:	erfüllt	nicht erfüllt	Bemerkung
Wasserundurchlässige und desinfizierbare * Fußböden			
Vorrichtungen zur Abwasserableitung im Fußboden*			
Glatte, abwaschbare und wasserundurchlässige Wände			
Decken und Deckenvorrichtungen, die leicht zu reinigen sind			
Türen und Fester mit glatten und abwaschbaren Oberflächen			
Insektengitter vor Fenstern und Öffnungen, die ins Freie führen			
Glatte, abwaschbare und desinfizierbare* Oberflächen			
Korrosionsbeständige Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten (z. B. Spülmaschinen, Spülbecken) mit Kalt- und Warmwasseranschluss			

* Bei diesen Forderungen kommt es auf den Einzelfall an. Der Gesetzgeber spricht von „erforderlichenfalls“.

Checkliste

Räume und Ausstattungen/Teil II

Hygieneanforderungen:	erfüllt	nicht erfüllt	Bemerkung
Getrennte Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln und zur Reinigung der Hände (Handwaschbecken)			
Einrichtungen und Geräte für die Lagerung von Lebensmitteln bei Temperaturen von:			
- 18°C			
+ 2°C			
+ 7°C			
Thermobehälter zum Transport von Lebensmitteln			
Abfallbehälter mit Deckel			
Vorkehrungen und Vereinbarungen für die Lagerung und Beseitigung von Abfällen			
Abfalllager, die frei von tierischen Schädlingen sind			

Datum: _____ Unterschrift: _____

Checkliste

Temperaturkontrolle bei der

Lagerhaltung

Folgende Anforderungen müssen erfüllt werden:

♦ Kontrollieren Sie die Temperaturen der Räume und Geräte für die Kühl- bzw. Tiefkühllagerung stichprobenartig mit Hilfe eines Innenraumthermometers!

♦ Bitte tragen Sie die gemessenen Temperaturen in die Checkliste ein und bestätigen Sie die Eintragung mit Ihrer Unterschrift!

Datum	**Tief-kühl-raum** **Max -18°C**	**Kühl-raum** **Max+7°C**	**Kühl-raum** **Max+2°C**	**Tief-kühl-truhe/ -schrank** **Max-18°C**	**Kühl-truhe/ -schrank** **Max+7°C**	**Kühl-truhe/ -schrank** **Max+2°C**	**Gerät reguliert**	**Kunden-dienst ange-fordert**	**Unter-schrift**
1.2.05	-18	7	2	-	7	1	-	-	Mustermann
5.2.05	-18	6	2	-	7	2	-	-	Mustermann
11.2.05	-18	8	2	-	6	2	-	-	Mustermann
16.2.05	-18	13	2	-	7	2	✔	-	Mustermann
21.2.05	-18	7	2	-	7	2	-	-	Mustermann

☛ Installieren Sie an Ihren Kühl- und Tiefkühleinrichtungen fehlende Thermometer. Bei Überschreitung der geforderten Temperaturen sollten Sie Ihr Gerät neu einstellen oder Gegebenenfalls den Kundendienst rufen.

Checkliste

Temperaturkontrolle bei der

Speisenausgabe

Folgende Anforderungen müssen erfüllt werden:

- ♦ Kontrollieren Sie die Temperatur bei der Speisenwarmhaltung stichprobenartig mit einem Stichthermometer!
- ♦ Bitte tragen Sie die gemessenen Temperaturen in die Checkliste ein und bestätigen Sie die Messung mit Ihrer Unterschrift!

Datum	Speisenwarmhaltung	Temperatur	Nacherhitzung Durchgeführt	Unterschrift
23.05.05	Gemüseauflauf	67°C	-	Mustermann
25.05.05	Kartoffelgratin	66°C	-	Mustermann
27.05.05	Kartoffelsuppe	52°C	✔	Mustermann

☛ Wenn die Warmhaltetemperatur von mindestens 65°C unterschritten wird, regulieren Sie die Einstellung Ihres Warmhaltegerätes! Es könnten sich krankheitserregende Mikroorganismen vermehren!
Achten Sie beim Einsatz von Mikrowellen auf eine ausreichende Erhitzung.

Checkliste

Temperaturkontrolle beim

Wareneingang

Folgende Anforderungen müssen erfüllt werden:

- ♦ Führen Sie stichprobenartig Kontrollen der Temperatur von Frischfleisch, Frischgeflügel, Hackfleisch, Wild, Innereien und Frischfisch beim Wareneingang durch. Dies gilt für die Anlieferung durch Lieferanten ebenso wie für die Eigenbeschaffung!
- ♦ Zur Messung der Temperatur benötigen Sie ein Stichthermometer!
- ♦ Wenn die Lebensmittel noch gelagert werden sollen, stechen Sie bitte nicht in die Folienverpackungen, sondern legen Sie das Stichthermometer zwischen die verpackten Lebensmittel.
- ♦ Bitte tragen Sie die gemessenen Temperaturen in die Checkliste und bestätigen Sie mit Ihrer Unterschrift!

Lieferant	**Datum**	**Frisch-Fleisch**	**Frisch-geflügel Hackfleisch Wild** Max. +4°C	**Innereien** Max. +3°C	**Frisch-Fisch** Max. 2°C	**Die geforderte Wareneingangs-temperatur ist überschritten. Die Ware wurde**			**Unterschrift des Kontrollierenden**
						Vernichtet	**an Lieferant zurück-gegeben**	**verarbeitet nach Erhitzen**	
Fleischer Z	22.5.05	7	-	3	-	-	-	-	Mustermann
Geflügel B	23.5.05		4	-	-	-	-	-	Mustermann
Fleischer Z	28.5.05	10	-	-	-	-	✔	-	Mustermann

☛ Überprüfen Sie die Temperatur von Frischwaren, auch wenn Sie diese selbst einkaufen. Weisen Frischwaren beim Wareneingang erhöhte Temperaturen auf, können sich krankheitserregende Mikroorganismen bereits vermehrt haben.
Achten Sie auf die Hygiene der Lebensmittelfahrzeuge.

Checkliste

Temperaturkontrolle in der

warmen Küche

Folgende Anforderungen müssen erfüllt werden:

- ♦ Kontrollieren Sie mit Hilfe des Stichthermometers die Kerntemperaturen beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und Fleisch stichprobenartig!
- ♦ Bitte tragen Sie die gemessenen Temperaturen in die Checkliste ein und bestätigen Sie die Eintragung mit Ihrer Unterschrift!

Datum	Produkt	Kerntemperatur	Nacherhitzung durchgeführt	Unterschrift
14.03.2005	Ente gegrillt	89°C	-	Mustermann
16.03.2005	Bouletten	72°C	-	Mustermann
20.03.2005	Bouletten	60°C	✔	Mustermann

☛ Die **Kerntemperatur** muss **mindestens 70°C (10 Minuten) oder mindestens 80°C (3 Minuten)** betragen. Bei Unterschreitung muss eine Nacherhitzung durchgeführt werden, denn bei ungenügender Erhitzung besteht die Gefahr, dass Mikroorganismen nicht abgetötet werden oder sich sogar vermehren.