

Carlo-Schmid-Str. 4
52146 Würselen

Telefon: 0241/5198-0
Telefax: 02405/95018
E-Mail: vetamt@staedteregion-aachen.de
Internet: www.staedteregion-aachen.de

Merkblatt zum Thema:

» Lebensmittelhygiene in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung «

Ergänzend zum Merkblatt über Hygiene in Großküchen des BfR und der WHO sollen noch folgende Besonderheiten in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung beachtet werden:

1. Zutritt zum Küchenbereich

Das Betreten der Küche bzw. Räumlichkeiten, die zur Herstellung, Lagerung oder Behandlung von Lebensmitteln vorgesehen sind, durch z. B. Heimbewohner_innen/Patienten_innen, muss durch entsprechende Vorrichtungen unbedingt vermieden werden. Es ist weiterhin zu beachten, dass diese Räume als sog. „reine Bereiche“ von sog. „unreinen Bereichen“ außerhalb der Küche durch geschlossene Türen vollständig getrennt sein müssen.

2. Erwärmen von Speisen in der Mikrowelle

Grundsätzlich bestehen gegen das Erwärmen von Speisen in der Mikrowelle keine Einwände. Es muss jedoch darauf geachtet werden, dass eine vollständige Erhitzung erfolgt. Erfahrungsgemäß kommt es in Mikrowellen zu sog. Kältenestern, da je nach Zusammensetzung der Lebensmittel eine Strahlendurchlässigkeit nicht gleichmäßig erfolgt. Dies kann vermieden werden durch „drehende Teller“ in der Mikrowelle sowie häufigeres Umrühren der Speisen während der Erhitzung.

3. Schädlingsbekämpfung (z. B. Fliegen)

In Sachen Schädlingsüberwachung/-bekämpfung wird grundsätzlich die Betreuung durch eine Fachfirma empfohlen.

Es ist darauf zu achten, dass bereits das Eindringen von Fliegen vermieden wird. Hierzu ist ganzjährig ein Insektenschutz vor allen zu öffnenden Fenstern bzw. Türen anzubringen. Zudem sollte Abfall nur in geschlossenen Behältnissen gelagert und mehrmals täglich entleert werden.

Sollten innerhalb der Küchenbereiche Blaulichtlampen zur Fliegenbekämpfung angebracht werden, ist darauf zu achten, dass diese mit einer Klebefolie versehen werden, damit Insektenteile nicht in der Küche verteilt werden. Die Funktionsdauer dieser Leuchtstoffröhren endet i. d. R. bereits nach 6 Monaten, danach muss durch eine Fachkraft die Röhre gewechselt werden.

So genannte Klebebänder oder Lichtfallen ohne Klebefolie entsprechen nicht mehr dem Stand der Technik und sind abzulehnen.

4. Rückstellproben

Zur Absicherung im Schadensfall ist es dringend empfehlenswert, von den angefertigten Speisen sog. Rückstellproben in tiefgefrorenem Zustand für mindestens 7 Tage (besser 14 Tage) aufzubewahren. Pro Rückstellmuster bzw. Lebensmittel sollten mindestens zwei Proben zu je 100 Gramm vorhanden sein.

5. Mitgebrachte Lebensmittel z.B. in Altenheimen / Krankenhäusern

Problematisch ist das Mitbringen von Lebensmitteln durch Heimbewohner_innen bzw. von Besuchenden, die außerhalb der Einrichtung hergestellt wurden. Durch Hinweise bei Angehörigen sollte versucht werden, diese mitgebrachten Lebensmittel auf so genannte „unproblematische Waren“ zu beschränken. Auf das Mitbringen und Verteilen von leicht verderblichen Lebensmitteln (z.B. kühlpflichtige Lebensmittel wie Sahnekuchen) sollte vollständig verzichtet werden.

6. Anforderungen an Desinfektionsmittel für den Lebensmittelbereich

Zur Desinfektion wird dringend empfohlen, so genannte DVG-geprüfte Desinfektionsmittel zu verwenden. Es handelt sich dabei um Desinfektionsmittel, die von der „Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft“ auf ihre Tauglichkeit im Küchenbereich (Flächendesinfektion im Lebensmittelbereich) getestet wurden. Sie sind an einem ovalen Stempel auf der Vorderseite mit der Inschrift „DVG geprüft“ zu erkennen.

7. Kennzeichnung von Lebensmitteln

Auf allen Aushängen bzw. Speisekarten ist die Angabe von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen verpflichtend. Auch vorhandene Allergene sind zu deklarieren (s. Merkblatt QM_MB_02 Kenntlichmachung)

8. Trinkwasserspender

Untersuchungsergebnisse aus der Vergangenheit haben gezeigt, dass es häufig zu hygienischen Problemen im Bereich sog. Trinkwasserspender gekommen ist. Diese hygienischen Mängel waren in der Regel auf eine unsachgemäße Reinigung der Spender (z. B. Dichtungsringe, Verschlussysteme) zurückzuführen. Sollte von der Verwendung dieser Trinkwasserspender nicht abgesehen werden, ist auf eine nach Herstellerangaben bezogene gründliche regelmäßige Reinigung zu achten.

9. Sahne aus Sahnespendern / Sahneautomaten

Im Rahmen eines Verbraucherschutzprogramms wurde festgestellt, dass ca. 80 % der Sahne aus Sahneautomaten in mikrobiologischer Hinsicht beanstandet werden mussten. Diese Hygieneprobleme wurden insbesondere auf die unsachgemäße Reinigung und Desinfektion der Spender zurückgeführt sowie auf die Wiederverwendung von Rohsahne (Flüssigsahne) vom Vortag. Bitte beachten Sie beim Reinigen dieser Geräte die Herstellerangaben und halten Wartungsintervalle unbedingt ein, da Verschleißteile der Automaten zu mikrobiologischen Problemen führen können (s. Merkblatt QM_MB_07 Sahne).

10. Einfrieren von Lebensmitteln

Beim Einfrieren von Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass geeignete Gefäße/Beutel verwendet werden. Diese sollen unbedingt mit einem Einfrierdatum und Inhaltsangabe versehen werden. Da es trotz Tiefgefrieretemperaturen zu Lebensmittelverderb kommen kann, sollten tiefgefrorene Lebensmittel grundsätzlich nicht länger als 6 Monate eingefroren bleiben.

11. Lagerhaltung von Lebensmitteln

Beim Lagern von Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass es nicht zu einer sog. Kreuzkontamination kommt. Das heißt, aus mikrobiologischer Sicht bedenkliche Lebensmittel, wie z. B. Gemüse, Obst, rohe Eier, können leicht verderbliche Lebensmittel, wie Fleisch, Wurstwaren, Fisch, mikrobiologisch nachteilig beeinflussen.

Deshalb ist bei der Lagerung darauf zu achten, dass eine räumliche Trennung vorgenommen wird. Sollte ein entsprechendes Platzangebot nicht zur Verfügung stehen, ist durch geeignete dicht schließende Verpackungen (z.B. Kunststoffkisten mit Deckel) eine Trennung der Waren herzustellen.

12. Tragen von Schmuck, Privatkleidung beim Essenverteilen z.B. durch Pflegepersonal

Wer Lebensmittel behandelt, soll ein hohes Maß an persönlicher Hygiene halten. Hierzu gehört auch, dass vor Tätigkeiten sämtlicher sichtbarer Schmuck, wie z.B. auch der Ehering, abgelegt wird. Beim Verteilen von Essen sollten zumindest eine nur für diese Tätigkeit zu benutzende Schürze (ggf. Einmalschürze) und ggf. Einmalhandschuhe Verwendung finden.

13. Mikrobiologische Eigenkontrollen der Reinigung / Desinfektion (Abklatsche)

Die Reinigung und Desinfektion und damit auch in mikrobiologischer Hinsicht „saubere“ Oberflächen sind wesentliche Voraussetzung für die Lebensmittelsicherheit. Eine Erfolgskontrolle sollte in der Gemeinschaftsverpflegung – angepasst an die Größe der Küche – mindestens einmal jährlich durch Abklatschproben (10 Stellen an einem Termin oder über das Jahr aufgeteilt) erfolgen. Dabei können die Probenahme und Untersuchung durch ein Labor erfolgen. Werden Abklatschproben selbst durchgeführt, sollte vorab durch das Untersuchungslabor eine Einweisung/Schulung zur Probenahme stattfinden.

Wichtig ist, dass die Ergebnisse dokumentiert werden und bei Abweichungen entsprechende Maßnahmen stattfinden.

14. Handwaschplätze in den Bereichsküchen

Dort wo offene, leichtverderbliche Lebensmittel behandelt werden (z.B. Schmierer und Belegen von Brötchen/Brot), müssen an geeigneten Standorten genügend separate Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen mit Kalt- und Warmwasserzufuhr, Flüssigseife und Händedesinfektionsmittel oder Kombinationspräparat, Papierhandtücher und einem Mülleimer mit Tretvorrichtung ausgerüstet sein.

15. Überprüfung von Spülmaschinen

Die ordnungsgemäße Reinigung durch Spülmaschinen ist am leichtesten durch eine Sichtkontrolle zu beurteilen. Ergänzend können mikrobiologische Abklatschuntersuchungen von Spülgut nach der Spülung und zusätzlich eine Untersuchungen über so genannte Prüfkörperverfahren stattfinden. Eine weitere Möglichkeit besteht darin, die Temperatur zu überprüfen, die im Nachspülgang +82 °C erreichen sollte. Auch die Sauberkeit der Spülmaschine selbst ist regelmäßig zu überprüfen.

16. Kochgruppen

Grundsätzlich muss festgestellt werden, dass das „Kochen für andere“ – soweit es nicht auf den privaten häuslichen Bereich beschränkt ist – vollständig den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen unterliegt (Lebensmittelhygiene-Verordnung).

Wenn im Rahmen von Kleingruppen (maximal einstellige Personenzahl) einfache Lebensmittel zubereitet werden, so soll dies nur unter Aufsicht und Anleitung durch geschulte Mitarbeitende (i. d. R. Küchenmitarbeitende) stattfinden. Die zubereiteten

Lebensmittel werden selbst verzehrt und nicht für andere bereitgestellt werden. Auf Risikolebensmittel (z.B. Verarbeitung von rohen Eiern, Hackfleisch, rohen Fisch) muss ganz verzichtet werden. Die räumlichen Voraussetzungen für eine Basishygiene (z. B. leicht zu reinigende und desinfizierbare Arbeitsflächen, separate Handwaschbecken) müssen vorhanden sein.

In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass es sich z.B. bei Senioren und Kindern um sehr sensible Verbrauchergruppen handelt und hier schon geringe Infektionsdosen ausreichen können, eine sehr schwere Erkrankung hervorzurufen.

Bei Fragen und bei der Umsetzung von Projekten stehen wir Ihnen gerne beratend in Sachen Lebensmittelhygiene zur Seite.

Hinweis:

Der Inhalt des Merkblattes wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch können Fehler und Unklarheiten nicht ausgeschlossen werden. Das Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen der StädteRegion Aachen übernimmt daher weder Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit, Qualität und jederzeitige Verfügbarkeit der bereitgestellten Informationen. Für Schäden, die durch die Nutzung der zur Verfügung gestellten Informationen oder Daten dieses Merkblattes oder durch die Nutzung fehlerhafter und/oder unvollständiger Informationen oder Daten des Merkblattes verursacht werden, haftet das Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen der StädteRegion Aachen nicht, sofern ihm nicht vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden zur Last fällt. Dieser Ausschluss gilt nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Das Merkblatt ist urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung oder Veröffentlichung bedarf der Zustimmung. Kopien sind nur für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch zulässig. Das Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen der StädteRegion Aachen behält sich ausdrücklich vor, Teile des Merkblattes oder das gesamte Merkblatt ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder endgültig einzustellen.