

Checkliste Lebensmittelhygiene

Schwerpunkt Feste /Veranstaltungen

Gemäß den Forderungen aus dem Hygienepaket der EU- Verordnungen 852, 853, 854/2004

Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert oder abgibt, ist verpflichtet, die Gefahren und Risiken in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit zu kennen und über kritische Lenkungspunkte zu verfügen. Diese Checkliste soll Ihnen dabei helfen, die wichtigsten Forderungen aus der Hygieneverordnung einzuhalten.

Küchen und Ausgabebereich...

- müssen bautechnisch so gestaltet sein, dass eine Reinigung und gegebenenfalls eine Desinfektion möglich sind;
- müssen über eine ausreichende Anzahl von Waschbecken und Spülbecken für Lebensmittel verfügen, die mit Warm- und Kaltwasserzufuhr ausgestattet sind.;
- müssen Mittel zur hygienischen Reinigung und Trocknung der Hände zur Verfügung stellen;

Infrastruktur

- Fußböden müssen leicht zu reinigen und desinfizierbar sein. Die Ableitung des Wassers muss gewährleistet werden.
- Wände, Decken und Vorrichtungen müssen glatt, leicht zu reinigen und desinfizierbar sein.
- Schmutz- und Kondenswasseransammlungen, sowie Schimmelbefall und Materialablösungen müssen vermieden werden.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen aus glatten, abwaschbaren Materialien beschaffen und desinfizierbar sein.
- Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Arbeitsgeräte und Einrichtungen müssen aus nicht rostenden Materialien bestehen und Warm- und Kaltwasserzufuhr besitzen.
- Gegenstände und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sauber sein, instand gehalten werden und desinfizierbar sein.
- Vorrichtungen und Behälter (Kühlschränke, Kühltruhen, Kühlboxen, Thermoboxen usw.) 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 leicht zu reinigen und desinfizierbar sein.
- Behälter für Abfälle müssen verschließbar, leicht zu reinigen und desinfizierbar sein.
- Abfalllager müssen sauber und frei von Schädlingen und außerhalb der Produktionsräume sein.
- Für die Beseitigung von Abfällen müssen die notwendigen Vorkehrungen getroffen werden.
- Trennung von hygienisch sensiblen und weniger sensiblen Bereichen.
- Schmutziges, nicht gereinigtes oder mit Bakterien befallenes Geschirr darf nicht in der hygienisch sauberen/sensiblen Zone gelagert werden.

Berufsbekleidung (im Umgang mit sensiblen unverpackten Lebensmittel)

- Die Arbeitskleidung muss sauber sein.
- Haare müssen vollständig bedeckt sein.
- Keine Uhren, Schmuck oder Ringe tragen.
- Fingernägel sauber und kurz halten.

Persönliche Hygiene

- Die Hände sind jeweils zu reinigen (und in hygienisch sensiblen Bereichen zu desinfizieren)
 - nach jedem Wechsel der Tätigkeit
 - nach jeder Pause
 - nach jedem WC-Besuch
 - nach jedem Kontakt mit Schmutzigem

Krankheiten und Verletzungen

- Meldepflicht beim Verantwortlichen bei infizierte, eitrig Wunden, offene Hautstellen, bei Hautkrankheiten die nassen oder gerötet sind oder anderer ansteckender Krankheiten

Warenannahme

- Mindesthaltbarkeitsdaten beachten.
- Äußere Beschädigungen und Verschmutzungen melden.
- Geruch der Waren prüfen.
- Die Kühlkette muss unbedingt eingehalten werden.

- Umverpackungen außerhalb des Küchen- und Ausgabebereiches entfernen.
- Leichtverderbliche Ware muss sofort in die Kühlung gebracht werden.
- Die Temperaturen der Ware müssen überprüft werden.
- Die Ware muss auf Schädlingsbefall geprüft werden.

Lagerung

- 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 wenn möglich im eigenen Kühlschrank
- Für gute Belüftung und trockene Lagerung sorgen.
- Ware vor Schädlingen schützen.
- Lebensmittel nicht zusammen mit Chemikalien lagern (die Chemikalien, Reinigungsmittel, Schmiermittel usw. in einem getrennten Schrank aufbewahren).
- 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.

Zubereitung der Speisen

- Speisen schnell herunterkühlen (z.B. vorbereitete Knödel).
- Den kritischen Punkt zwischen 45°C - 15°C möglichst kurz halten.
- Fleisch, Fisch und Geflügel mindestens 10 Minuten bei 72°C Kerntemperatur garen.
- Gewürze während des Gärprozesses zusetzen (sie können Keime enthalten).
- Speisen bei mindestens 60°C warm halten.
- Speisen nicht länger als 4 Stunden warm halten.

- Speisen nicht mit bloßen Händen berühren.
- Nach jedem Arbeitsgang die Flächen gut reinigen und desinfizieren.
- Desinfizierte Flächen mit einem feuchten Papiertuch nachreinigen, um die chemischen Rückstände des Desinfektionsmittels zu entfernen (Alkohol 95°C – kein Putzalkohol! – braucht nicht nachgereinigt werden).
- Eventuell zu verwendende Tiefkühlware im Kühlraum bei max. 10°C auftauen.
- Geflügel und Fisch separat auftauen und die Auftauflüssigkeit separat entsorgen. (Salmonellengefahr!!!)
- Auftauende Nahrungsmittel vor Bakterien schützen.
- Nach Möglichkeit pasteurisiertes Ei verwenden.
- Obst und Gemüse vor der Weiterverarbeitung waschen. Speziell Gemüse, das auf dem Boden wächst, kann durch gefährlich Bakterien kontaminiert sein (z.B. durch die natürliche Düngung – Mist).

Speisenausgabe

- Auslagezeiten begrenzen (max. 4 Stunden).
- Überproduzierte Speisen sind sofort zu kühlen.

Reinigung & Desinfektion

- Regelmäßiger Hygienekontrollgang (wenn möglich dokumentiert).
- Bei starken Verschmutzungen muss vorgereinigt werden.
- Reinigung von Kühlzellen. Auf die Dichtungen achten, dass sie sauber sind. Bei Schimmelbefall mit einem Chlormittel reinigen oder austauschen (Dampfreiniger empfehlenswert).
- Die Konzentration und die Einwirkzeit des Desinfektionsreinigers muss beachtet werden (siehe Angabe des Herstellers).
- Das Reinigungswasser muss Trinkwasserqualität haben.

Geschirreinigung

- maschinelles Geschirrspülen:
Richtiges Vorsortieren des Geschirrs;
Geschirr richtig einsortieren;
Geschirr vollständig trocknen lassen.
- Waschtemperatur kontrollieren.
- Maschine täglich reinigen.

- Siebe mehrmals und Düsen kontrollieren.
- Die Dosierung des Reinigungsmittels prüfen.

Manuelles Geschirrspülen

- Die richtige Dosierung des Spülmittels beachten (siehe Angabe des Reinigungsmittelhersteller).
- Die richtige Temperatur des Spülmittel beachten (ca. 40°C damit die Fette sich leicht lösen).
- Erst leichte, dann starke Verschmutzungen beseitigen.
- Getrennte Abwaschbecken für Weiß- und Kochgeschirr.

Abfallentsorgung

- Verschließbare Abfallbehälter benutzen.
- Abfälle außerhalb der Küchen in Plastiksäcken/Containern sammeln.
- Abfallbehälter müssen nach der Entleerung gereinigt und desinfiziert werden.

Frittierfett

- Kontrollieren Sie regelmäßig das Frittierfett sensorisch (Geruch, Farbe)
- Durch langes Erhitzen von Fett, zum Beispiel beim Frittieren, können sich künstliche Transfettsäuren bilden, die krebserregend sind und den Schlaganfall- bzw. das Herzinfarkttrisiko fördern.
- Das Bratfett- bzw. Frittierfett muss durch ein autorisiertes Unternehmen entsorgt werden (es ist verboten es ins Abwasser zu schütten).

Temperaturkontrolle in der warmen Küche

- Die Kerntemperatur beim Braten von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und Fleisch 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.

Sollte von Seiten der Sanitätsinspektoren ein HACCP Plan gefordert werden, so kann der hds sie dabei unterstützen.

Stefan Kuhn

Fachgruppenleiter
Bereich Lebensmittel
Handels- und Dienstleistungsverband Südtirol (hds)
Mitterweg 5 (Bozner Boden), 39100 Bozen
T 0471 310 507. F 0471 310 595
skuhn@hds-bz.it, www.hds-bz.it