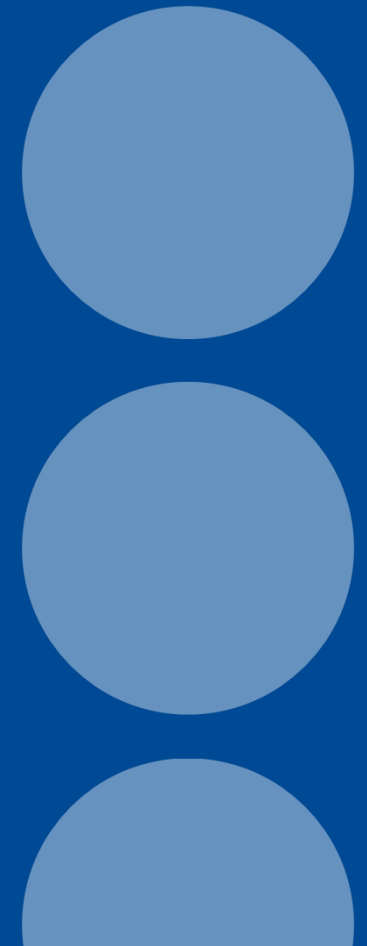


Lebensmittelhygiene

Stand 09/2023

BGN



Inhalt

- **Einführung**
- Rechtliche Grundlagen
- HACCP-Grundsätze
- Infektionsschutzgesetz
- Hygiene und Hautschutz

Einführung

Ganzheitliches Beratungskonzept der BGN

- Teil des gesetzlichen Auftrages
(Sicherheit, arbeitsbedingte Gesundheitsgefahren, Berufskrankheiten)
- Betriebliche Nutzung des Know-how der BGN
- **Keine** Überwachung der Lebensmittelhygiene, nur Beratung!
(Lebensmittelhygienekontrolle liegt ausschließlich in der Verantwortung der zuständigen Behörde)
- Hilfestellung/Beratung zur Prävention
(Sicherheit, Gesundheit, Lebensmittelhygiene, Umwelt)

Einführung

Codex Alimentarius

Der Codex Alimentarius umfasst Standards der Vereinten Nationen für zahlreiche Lebensmittel. Sie sollen dem Verbraucher ein gesundheitlich unbedenkliches, unverfälschtes und ordnungsgemäß gekennzeichnetes Lebensmittel garantieren.

Der Codex Alimentarius umfasst Standards für zahlreiche zur Abgabe an den Verbraucher bestimmte Lebensmittel.

Aufgabe der Codex-Alimentarius-Kommission (CAC) ist es, die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher beim Verzehr von Lebensmitteln weltweit zu schützen, faire Handelspraktiken im internationalen Handel mit Lebensmitteln sicherzustellen und die Normungsarbeiten im Lebensmittelbereich auf internationaler Ebene zu koordinieren.

https://www.bmel.de/DE/themen/internationales/aussenwirtschaftspolitik/codex-alimentarius/codex-alimentarius_node.html

Einführung

Lebensmittelbedingte Ausbrüche

Daten zu den lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen werden von den örtlichen Gesundheits- und Lebensmittelüberwachungsbehörden erfasst und parallel gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) bzw. über das bundesweite Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA), an das Robert Koch-Institut (RKI) bzw. an das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) übermittelt.

Gemeinsamer nationaler Bericht des BVL und RKI zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland

Link: https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/09_BELA/BELA_node.html



Gemeinsamer nationaler Bericht des BVL und RKI zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland 2021

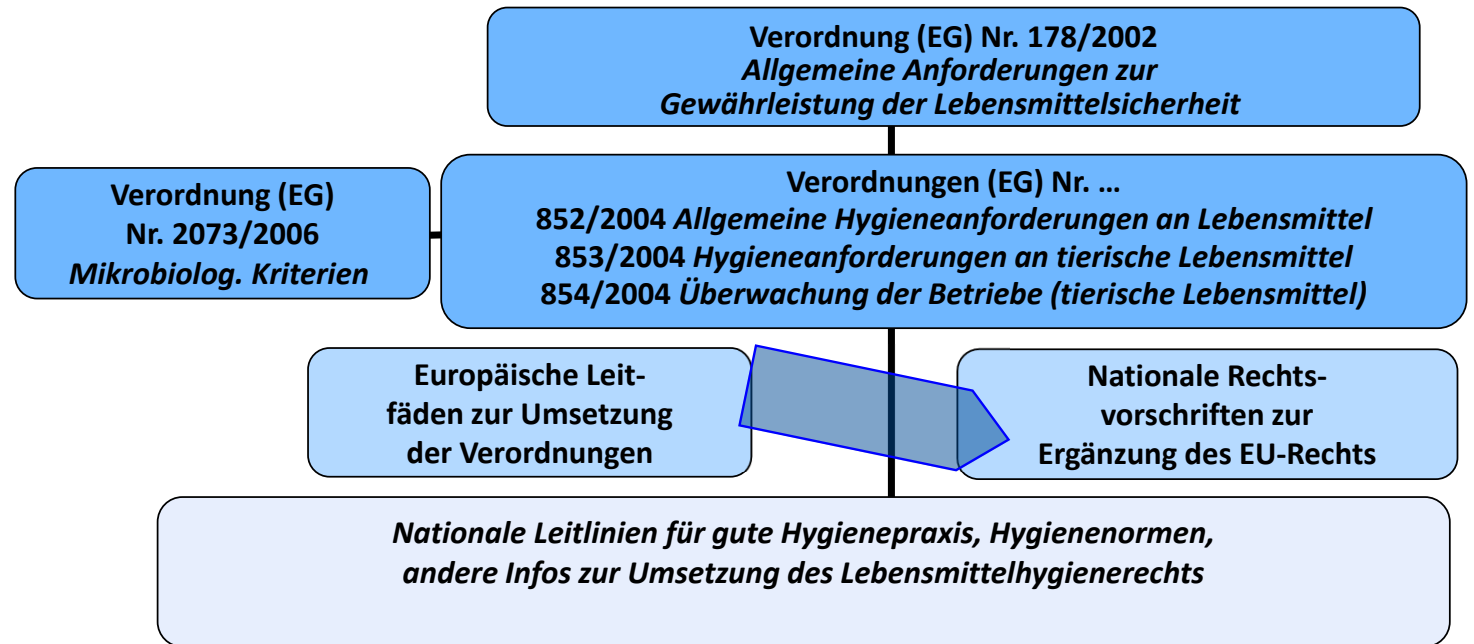
Jahresbericht 2021

Inhalt

- Einführung
- **Rechtliche Grundlagen**
- HACCP-Grundsätze
- Infektionsschutzgesetz
- Hygiene und Hautschutz

Rechtliche Grundlagen

Struktur des europäischen und nationalen Hygienerechts



Mehr zum EU-Recht unter <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>
Nationale Rechtsvorschriften unter <https://www.gesetze-im-internet.de/>
Nationale Leitlinien unter <https://www.lebensmittelverband.de/de/>

Rechtliche Grundlagen

Nationales Recht

Verordnung über die Anforderungen beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (**Lebensmittelhygieneverordnung - LMHV**), 2007

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (**Tierische-Lebensmittelhygieneverordnung - Tier-LMHV**), 2007

Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandeln und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (**Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung – Tier- LMÜV**), 2007

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch **-Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB**), 2005

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (**Infektionsschutzgesetz - IfSG**), 2001

Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (**AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH**), 2009

Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern (**ZoonoseV**), 2007

Rechtliche Grundlagen

Verordnung EG Nr. 178/2002 über Lebensmittelsicherheit

- Einheitliche Hygienevorschriften für alle EU-Staaten
- Vereinheitlichung der EU-Vorschriften und der internationalen Standards
- EU-weite Sicherheit für die gesamte Lebensmittelkette von der Urproduktion bis zum Endverbraucher
- Hygiene
- Kennzeichnung
- Schutz vor Täuschung
- Rückverfolgbarkeit
- Kontrolle/Überwachung

Lebensmittel

Futtermittel

Gilt nicht für:

Tabak, Kosmetik, Bedarfsgegenstände

Rechtliche Grundlagen

Verordnung EG Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

- Einheitliche Rechtsvorschriften für den EU-Binnenmarkt
- Berücksichtigung von regionalen und kulturellen Unterschieden in den Einzelstaaten
- Sicherheit für die gesamte Lebensmittelkette von der Urproduktion bis zum Endverbraucher
- Betriebsstätten
- Technische Ausrüstung
- Herstellungsprozesse
- Entsorgung
- Verpackung, Transport
- Persönliches Verhalten/
Motivation/Ausbildung
- Hygienemanagement-
system (HACCP)

Rechtliche Grundlagen

Verordnung EG Nr. 853/2004 über Hygiene tierische Produkte

- Einheitliche Hygienevorschriften für den EU-Binnenmarkt
 - Berücksichtigung von regionalen und kulturellen Unterschieden in den Einzelstaaten
 - Genusstauglichkeitskennzeichnung
 - Informationen zur Lebensmittelkette: Erzeuger-Verbraucher
 - Tierärztliche Überwachung
- Fleischerzeugnisse
 - Meerestiere/-erzeugnisse
 - Milcherzeugnisse
 - Eier, Gelatine
 - Froschschenkel, Schnecken
-
- Urproduktion, Tiertransport, Schlachtung/Verlegung, Lebensmittelherstellung, -lagerung, -transport
Groß-, Einzelhandel teilw.

Rechtliche Grundlagen

Verordnung EG Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

- Festlegung von Grenzwerten, die über die Verkehrsfähigkeit eines Lebensmittels in mikrobiologischer Hinsicht entscheiden
- Rechtssicherheit in Streitfällen

Rechtliche Grundlagen

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 „Mikrobiol. Kriterien“ (Anh. 1, Kap. 2)

Beispiel für Prozesshygienekriterien

Lebensmittel- kategorie	Mikroor- ganismen	Probenahme- plan		Grenzwerte		Analytische Referenz- methode	Stufe, für die das Kriterium gilt	Maßnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
		n	c	m	M			
2.1.6 Hackfleisch/ Faschiertes	E. coli	5	2	50 KBE/g	500 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstel- lungspro- zesses	Verbesserungen in der Herstellungs-hygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe

„n“ = Anzahl Proben

„c“ = Anzahl Proben von „n“, deren Werte zwischen „m“ und „M“ liegen

Rechtliche Grundlagen

Umsetzung des EU-Hygienerchts

- Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit auf EU-Ebene (Beratung, Überwachung Kommunikation)
- Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel
- Information des Verbrauchers
- Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel anstelle von Spezialvorschriften zum Umgang
- Mindestanforderungen an Lebensmittelherstellung und hygienischen Umgang mit diesen
- Flexibilität (wachsende Verantwortlichkeit des Unternehmers bei der Herstellung von Lebensmitteln)
- Förderung branchenspezifischer Hygieneleitlinien

Rechtliche Grundlagen

Bedeutung branchenspezifischer, anerkannter Hygieneleitlinien

- Je nach Art und Größe des Betriebes kann es ausreichend sein, wenn der Unternehmer sich an eine anerkannte, branchenspezifische Leitlinie für Gute Hygienepraxis hält.
- Die individuelle Prüfung und die Einrichtung eines Managementsystems gemäß HACCP-Grundsätzen kann gegebenenfalls für branchenübliche, in einer anerkannten Leitlinie beschriebene Verfahren zur Herstellung von Lebensmitteln entfallen.
- Für andere Produkte und Herstellungsverfahren erhält der Unternehmer durch anerkannte Leitlinien Hilfestellung zur Einrichtung eines betriebseigenen HACCP-Systems.

Rechtliche Grundlagen

Liste der nationalen, anerkannten Leitlinien:

<https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene>

Leitlinie für eine Gute Hygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten



Leitlinie für eine Gute Hygienepaxis in der Gastronomie



Download über <https://bgn-branchenwissen.de/praxishilfen-von-a-z/lebensmittelhygiene/lebensmittel-hygienepraxis-in-ortsveraenderlichen-betriebsstaetten>

Quelle: <https://www.dehoga-shop.de/Hygiene/Hygiene-Leitlinie-fuer-die-Gastronomie-oxid.html>

Rechtliche Grundlagen

Lebensmittel- & Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Geltungsbereich

- Lebensmittel, Zusatzstoffe, Mineralstoffe, Spurenelemente
Ausnahmen: Verarbeitungshilfsstoffe, Aromen, Rückstände, Weinerzeugnisse (soweit nicht auf LFGB verwiesen).
- Futtermittel (alle, auch für andere als Nutztiere).
- Kosmetische Mittel (z.B. Mittel zur äußerlichen Anwendung oder in der Mundhöhle, Tätowierungsmittel).
- Bedarfsgegenstände (z.B. Gegenstände, die mit Lebens-/Futtermitteln in Kontakt kommen, Körperpflegemittel, Spielwaren, Scherzartikel, Kleidung und andere Gegenstände für den häuslichen Bedarf mit Kontaktmöglichkeit).

Inhalt

- Einführung
- Rechtliche Grundlagen
- **HACCP-Grundsätze**
- Infektionsschutzgesetz
- Hygiene und Hautschutz

HACCP-Grundsätze

Lebensmittelhygienemanagement gemäß HACCP-Grundsätzen

Verordnung EG Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene: Anhang II

Oberster Grundsatz ist, dass jeder, der in der Lebensmittelbranche tätig ist, in jeder Phase des Produktionsprozesses für einen hygienischen und sicheren Umgang mit Lebensmitteln, d. h. frei von Kontaminationen durch lebensmittelbedingte Gefahren, sorgen muss. Dies wird erreicht durch

- *Gute Hygienepraktiken;*
- *Verfahren auf der Grundlage der Grundsätze der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (HACCP).*

HACCP-Grundsätze

Lebensmittelhygienemanagement gemäß HACCP-Grundsätzen

Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygienepraxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen 2022/C 355/01

- Leitfaden ist nicht rechtsverbindlich.
- Soll die Umsetzung der EU-Vorschriften zur guten Hygienepraxis und der HACCP-gestützten Verfahren im Rahmen des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit durch praktische Hinweise erleichtern.
- Es werden Instrumente oder Beispiele für alle Lebensmittelunternehmer beschrieben, wie die EU-Vorschriften anzuwenden sind.

HACCP-Grundsätze

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points

Werkzeug, mit dem hygienerrelevante Gefahren für Lebensmittel identifiziert, beurteilt und präventiv wirkende Überwachungssysteme etabliert werden können. HACCP kann für die gesamte Lebensmittelkette (auf allen Bearbeitungsebenen von der Urproduktion bis zum Endverbraucher) angewendet werden.

Quelle: www.fao.org/DOCREP/005/Y1579E/y1579e03.htm#bm3

HACCP-Grundsätze

Konzept des EU-Hygienerichts

Basishygiene als Voraussetzung für Lebensmittelsicherheit

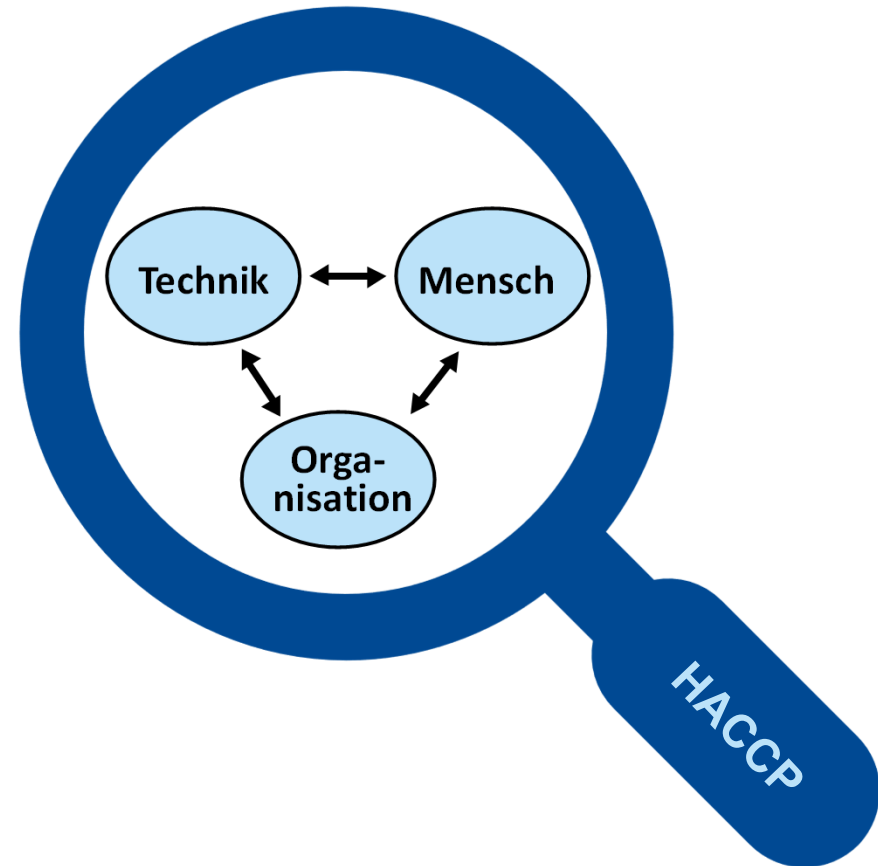
- Verhalten beim Umgang mit Lebensmitteln
- Hygienekenntnisse
- Technische Ausrüstung
- Herstellungsprozesse

Hygienemanagementsystem/HACCP

- Stärkung der Eigenverantwortung des Lebensmittelherstellers
- Ausschaltung nicht akzeptabler Restrisiken durch systematische Überwachung „kritischer Prozesspunkte“ (CCP's)
- Nachweisbare Lebensmittelsicherheit (Transparenz nach innen und außen)

HACCP-Grundsätze

Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte



Begriffsbestimmungen

Gefahr

Ein biologisches (z. B. Salmonellen), chemisches (z. B. Toxine oder Allergene) oder physikalisches (z. B. harte, kantige Fremdkörper wie Glasscherben oder Metallteile) Agens in einem Lebensmittel, das eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann.

Gefahrenanalyse

Erfassen und Bewerten von Informationen über Gefahren, die im Rohmaterial und sonstigen Zutaten, in der Umgebung, im Prozess oder im Lebensmittel festgestellt wurden, sowie Bedingungen, die zum Entstehen von Gefahren führen, um zu entscheiden, ob sie signifikant sind.

HACCP-gestützte Verfahren (oder „HACCP“)

Auf den Grundsätzen der Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte gestützte Verfahren, d. h. ein System der Eigenkontrollen, mit dem Gefahren, die signifikant für die Lebensmittelsicherheit sind, im Einklang mit den HACCP-Grundsätzen bestimmt, bewertet und beherrscht werden.

Begriffsbestimmungen

Kritischer Kontrollpunkt/Kritische Kontrollpunkte (CCP)

Eine Stufe, auf der die Kontrolle durchgeführt werden kann und von entscheidender Bedeutung ist, um eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit zu vermeiden oder auszuschalten oder sie auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.

Die typischsten CCPs zur Beherrschung mikrobiologischer Gefahren sind Anforderungen an die Temperatur, z. B. Bedingungen bezüglich Dauer/Temperatur, die erforderlich sind, um eine Gefahr zu reduzieren oder auszuschalten (z. B. Pasteurisierung).

Weitere CCP können die Prüfung auf Mikrobeschädigungen in Dosenkonserven, Untersuchung auf physikalische Gefahren durch Sieben oder die Detektion von Metallen oder die Kontrolle der Bratdauer/Temperatur des Bratöls dahin gehend, dass chemische Verarbeitungskontaminanten ausgeschlossen werden können.

Begriffsbestimmungen

Kritischer Grenzwert

Ein beobachtbares oder messbares Kriterium im Zusammenhang mit einer Kontrollmaßnahme an einem CCP, anhand dessen zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten des Lebensmittels unterschieden wird.

In den genannten Beispielen für CCPs beziehen sie sich jeweils auf die Mindesttemperatur (Reduzieren/Ausschalten von Gefahren) und das (wahrscheinliche) Vorhandensein von Kontaminationen.

HACCP-Grundsätze

7 Grundsätze der HACCP-Theorie

HACCP-Konzept

- Gefahrenermittlung (Prozessbeschreibung – Analyse möglicher Gefahren der einzelnen Prozessschritte)
- Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte
- Festlegung der Akzeptanzgrenzen
- Überwachung der kritischen Kontrollpunkte
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen
- Verifizierung des Systems
- Dokumentation

HACCP-Grundsätze

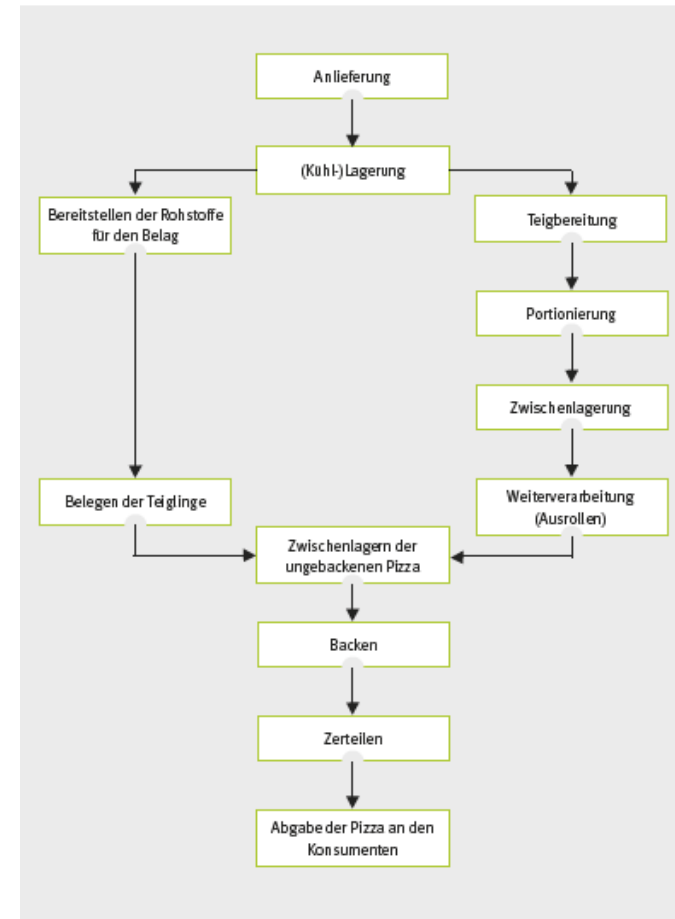
Grundsatz 1: Ermittlung nicht akzeptabler Gefahren

- Hygienische Charakterisierung der Produkte
- Beschreibung der relevanten Prozesse
- Feststellung aller Gefährdungsmöglichkeiten

HACCP-Grundsätze

Fließschema

Beispiel: Pizzaherstellung



Quelle: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten 2018

HACCP-Grundsätze

Mögliche physikalische, biologische, chemische Gefahren

- Glassplitter, Fremdkörper (Metall, Steine, Erde)
 - Glasgefäße
 - Lebensmittelrohstoffe
- Verderbniserreger, Krankheitskeime
 - ungereinigte Lebensmittelrohstoffe
 - verschmutzte Geräte, Maschinen und Anlagen
 - Übertragung durch Personal, Gäste
 - Übertragung auf andere Lebensmittel
- Reinigungs-/Desinfektionsmittelrückstände
 - manuelle Anwendung von Reinigungs-/Desinfektionsmitteln
 - manuelles Abspülen nach der Reinigung/Desinfektion

HACCP-Grundsätze

Grundsatz 2: Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte

- Auswertung der Gefährdungsanalyse (Grundsatz 1), ggfs. weitere Recherchen/Untersuchungen als Entscheidungsgrundlage
- Festlegung der kritischen Kontrollpunkte (CCP)

HACCP-Grundsätze

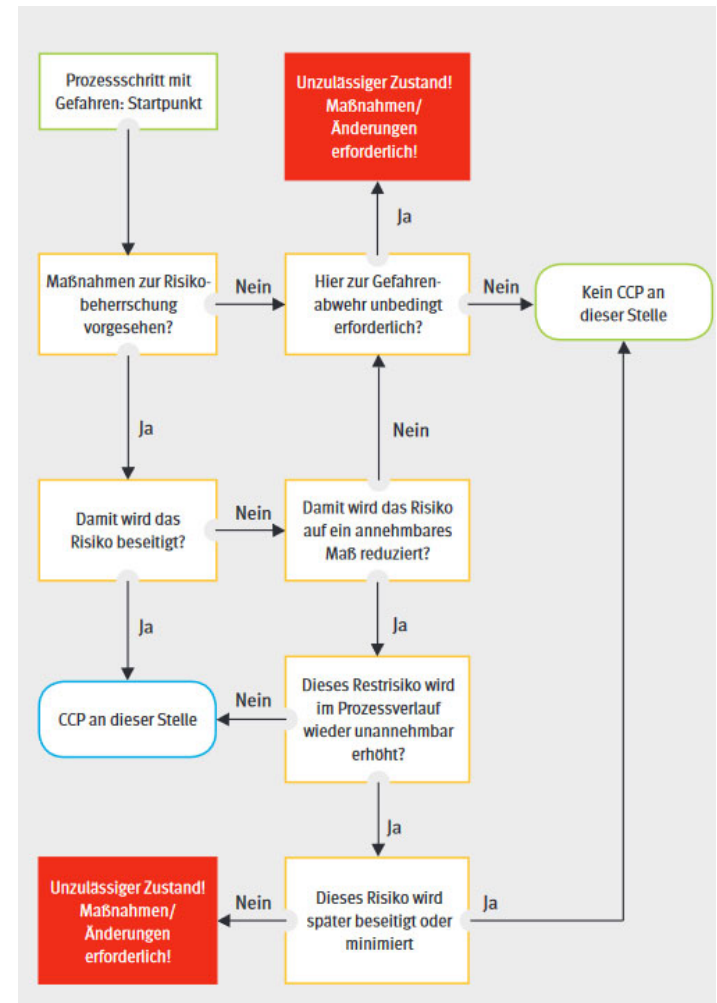
Kriterien für Kritische Kontrollpunkte

- Hygienerelevanter Prozesspunkt, an dem die Einhaltung der allgemeinen Hygienemaßnahmen nicht ausreicht, um identifizierte Gefahren für das Lebensmittel auszuschalten/auf ein akzeptables Maß zu vermindern.
- Die Überwachung an diesem Prozesspunkt ist möglich mit Verfahren, die große Treffsicherheit, einfache Handhabung und ausreichend schnelle Auswertung sicher stellen.
- Bei Nichteinhaltung der für das Überwachungsverfahren festgelegten Akzeptanzgrenzen sind geeignete Korrektur-/Lenkungsmaßnahmen möglich/vorgesehen.

HACCP-Grundsätze

Identifizierung kritischer Kontrollpunkt (CCP)

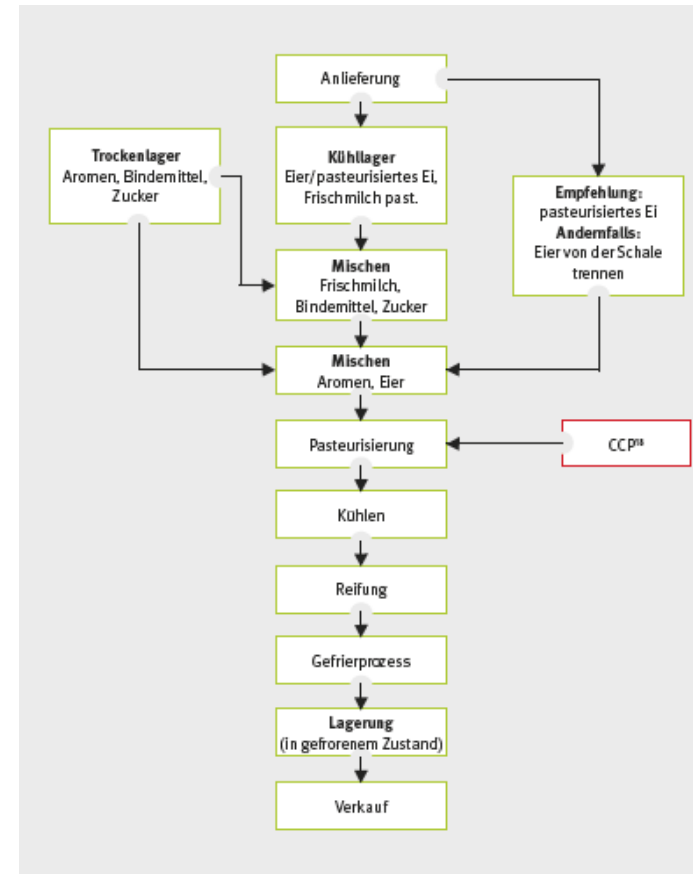
Quelle: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten 2018



HACCP-Grundsätze

Ergebnis: Festlegung CCP

Beispiel: Milchspeiseeis



Quelle: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten 2018

HACCP-Grundsätze

Grundsatz 3: Festlegung von Akzeptanzgrenzen

Festlegung von Akzeptanzgrenzen (engl. "critical limits") für die identifizierten kritischen Kontrollpunkte/Überwachungsverfahren:

- Sowohl quantitative als auch qualitative „Kritische Grenzwerte“ sind möglich zur Unterscheidung zwischen "akzeptabel" und "nicht akzeptabel".
- Messwerte eignen sich besser für Überwachungszwecke und deren Dokumentation als visuelle und andere sensorische Prüfungen (z.B. Farbe, Geruch).

HACCP-Grundsätze

Grundsatz 4: Überwachung der kritischen Kontrollpunkte

Einrichtung der Überwachungsverfahren für die identifizierten, kritischen Kontrollpunkte

- Mess- oder Prüfverfahren sind so zu entwickeln und anzuwenden, dass mit ihnen sicher erkennbar ist, ob der Akzeptanzbereich eingehalten ist/wird.

HACCP-Grundsätze

Grundsatz 5: Festlegung von Korrekturmaßnahmen

- Festlegung von Korrektur-/Lenkungsmaßnahmen für den Fall, dass die Akzeptanzgrenzen für die kritischen Kontrollpunkte nicht eingehalten werden (Planung vor Eintritt solcher Ereignisse, soweit möglich).
- Festlegung, wer über die Maßnahmen zu entscheiden hat (verantwortliche Personen).
- Beschreibung der Vorgehensweise zur Durchführung der Korrekturmaßnahmen, u. U. auch Vorhaltung eines Krisenmanagements (z.B. für Rückrufaktionen).

HACCP-Grundsätze

Grundsatz 6: Verifizierung des Systems

- Regelmäßige Überprüfung des Systems bezüglich der Einhaltung der HACCP-Grundsätze
 - Aktualisierung der Dokumentation in ausreichenden Zeitabständen oder nach Änderungen der Prozesse
 - Prüfung von Funktion/Wirksamkeit des Systems und der Überwachung der kritischen Kontrollpunkte
 - Überprüfung der rechtlichen und technischen Randbedingungen
- Optimierung der Be- und Verarbeitungsverfahren

HACCP-Grundsätze

Grundsatz 7: Erstellung der Dokumente & Aufzeichnungen

Handbuch HACCP

Allgemeiner Teil

- Firmenphilosophie/Organisation/Verantwortlichkeiten

Prozesse

- Rezepturen/Produktcharakterisierung/Verfahrensweisungen (Prozesslenkung)

Arbeitsanweisungen

- Warenbeschreibungen/Reinigungspläne/Arbeitsverfahren/Checklisten + Infos/Formblätter

Protokolle

- Ausbildung/Dienstpläne/Protokolle, Mängellisten/Konzepte & Realisierung/Revisionen

HACCP-Grundsätze

Dokumentation

Wareneingangsprüfung



Ergebnis der Wareneingangskontrolle
(Produktigenschaften, Kennzeichnung, Verpackung, MHD/Verbrauchsdatum)

Festgestellte Mängel: Keine Mängel:

Kartons gerissen, Joghurt: MHD abgelaufen

Maßnahmen:
Ausnahmeverweigerung, Lieferung am nächsten Tag

Stichprobe Kühl-/Tiefkühlware: °C

Fahrzeug-Kühlraum: °C

Datum/Uhrzeit Unterschrift Lieferant Unterschrift Prüfer
17.02.17 10:15 Edler Lyndt

**Molkereiprodukte
Großhandel**

00000000, Monatsab 47 Substanz 15

CATERLAND GmbH
Caterstraße
Bavaro

L I E F E R S C H E I N

FREI HAUS

ARTIKEL-NR.	MENGE	ME	ARTIKEL - BEZEICHNUNG	
5553	10.000	kg	Mayonnaise 10 kg	2.059/
5580	2.400	kg	Becel-Port. 20 gr	8.050/
004020	3.538	kg	franz. Tortenbrö 59%	8.959/
004060	1.220	kg	Bosifaz Weichkäse 79%	16.880/
210	2.065	kg	Allg. Emmentaler 45%	8.850/
5137	3.500	kg	Bayernl. Frischkäse	9.970/
4317	2.000	kg	Feta-Käse i. Würfel 40%	10.900/
1405	20.000	kg	Speisequark 20% 10 kg	2.130/
115	10.000	kg	Saure Sahne 10% 5 kg	2.280/
1080	5.000	kg	Jogh.nat.3,7% 5 kg	1.650/
1030	40.000	ltr	Frischmilch3,5% 10 ltr	0.920/
7030	36.000	ltr	H-Milch 3,5% 1 ltr	1.030/
97910	1	kl	Seif 5 kg kl	6.720/
1492	12	Be	Müller Multivit.-Mok.500 gr	1.100/
14820	12	Be	Müller A.C.E. 500 ml	1.140/
1480	12	Be	Müller -Fru-Milch 500 gr	1.120/
1150	12	Be	Buttermilch nat. 250 gr	0.420/
1399	16	Be	Gervais Obgarten 125 gr	0690/

Quelle: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten 2018

HACCP-Grundsätze

Dokumentation

Checkliste für die Reinigung

Reinigungs- und Desinfektionsplan															
Betriebsstätte	Wie oft?				Wie?				Womit						
	Nach Gebrauch	Täglich	Wöchentlich	Monatlich	Bei Bedarf	Feuchte Reinigung	Desinfektion	Trockene Reinigung	Waschmaschine (60 °C)	Entsorgung	Tensidreineriger	Desinfektionsmittel	Bodennreineriger	Textilwaschmittel	Handbesen
Küche															
Arbeitstisch	•	•			•	•	•					•			
Wände		•		•		•	•				•	•			
Spülbereich	•	•				•	•				•	•			
Waschbecken	•	•				•	•				•	•			
Kühlschrank außen	•					•					•				
Kühlschr. abtauen/Innen				•	•	•	•				•	•			
Schneidbretter, Messer	•	•			•	•	•				•	•			
Gebäckkörbe, Kunststoff	•	•		•		•	•	•			•	•			•
Abfallbehälter	•				•	•	•				•				
Spültücher, Wischlappen		•			•				•	•					•
Boden		•			•	•							•		
Kühlraum			•	•		•	•				•	•			

Quelle: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten 2018

HACCP-Grundsätze

Dokumentation

Dokumentation der durchgeführten Reinigungen

Dokumentation der Reinigungen/Desinfektionen gemäß Checkliste

Betriebsstätte: Monat:

Betriebsbereich: Jahr:

Tag	Unterschrift des Reinigenden	Unterschrift des Kontrollierenden	o. K.	nicht o. K.	Bemerkungen
1.			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Quelle: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten 2018

HACCP-Grundsätze

Dokumentation

Dokumentation der Kühltemperaturen

Dokumentation der Kühltemperaturen

Betriebsstätte:..... Monat:..... Jahr:.....

Messort Solltemp.	1:.....°C	2:.....°C	3:.....°C	4:.....°C	Na- mens- kürzel	Bemerkung/ Maßnahme
Tag	°C	°C	°C	°C		
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						

Quelle: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten 2018

HACCP-Grundsätze

Dokumentation

Schulungen nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Kapitel XII und § 4 Absatz 1 LMHV

Dokumentation der Mitarbeiterschulung
gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Kapitel XII und § 4 Absatz 1 LMHV

Datum	Name Mitarbeiter	Schulungsinhalte	Unterschrift Mitarbeiter	Name Ausbilder

Quelle: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten 2018

Inhalt

- Einführung
- Rechtliche Grundlagen
- HACCP-Grundsätze
- **Infektionsschutzgesetz**
- Hygiene und Hautschutz

Infektionsschutzgesetz

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG)

§ 1 Zweck des Gesetzes

- 1) Zweck des Gesetzes ist es, übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern.

Infektionsschutzgesetz

Beschäftigungsverbot bei bestimmten Krankheiten ...

Personen, die:

- an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt sind oder dessen verdächtig sind,
- an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden ...

Infektionsschutzgesetz

... und Umgang mit bestimmten Lebensmitteln/Speisen

beim Herstellen, Behandeln, in Verkehr bringen von

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus,
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis,
- Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus,
- Eiprodukte, Säuglings-, Kleinkindernahrung,
- Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse,
- Backwaren mit nicht durchgebackener/durcherhitzter Füllung oder Auflage,
- Feinkost-, Rohkost-, Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, emulgierte Saucen, Nahrungshafen,
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und, Keimlingen zum Rohverzehr
- und in der Gemeinschaftsverpflegung.

Infektionsschutzgesetz

IfSG § 43: Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

Vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit

- Durch das Gesundheitsamt oder den beauftragten Arzt
- Die ausgestellte Bescheinigung ist dem Arbeitgeber zu übergeben

Im 2-Jahresabstand wiederkehrend

- Durch den Arbeitgeber

Infektionsschutzgesetz

IfSG: Unter das Tätigkeitsverbot fallende Erkrankungen (1)

Salmonellose

Zahlreiche Salmonellen-Arten, die in Deutschland sehr verbreitet sind. Häufung des Auftretens in der warmen Jahreszeit. Hauptquelle: Nahrungsmittel von infizierten Tieren (Eier, Geflügel, Milch, Fleisch). Die Krankheit äußert sich mit plötzlichem Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen. Die Symptome können sehr unterschiedlich stark ausgeprägt sein.

Infektiöse Gastroenteritis

Erbrechen, Durchfall und Bauchschmerzen mit und ohne Fieber; können auch durch zahlreiche andere Bakterien und Viren verursacht werden. Häufig lässt sich der Krankheitserreger nicht exakt diagnostizieren.

Infektionsschutzgesetz

IfSG: Unter das Tätigkeitsverbot fallende Erkrankungen (2)

Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Salmonellen als Erreger werden durch den Mund mit Speisen und Getränken aufgenommen. Die Symptome sind hohes Fieber, das bis zu Wochen anhalten kann. Bauch-, Kopf- und Gliederschmerzen. Zunächst oft Verstopfung, später Durchfälle.

Cholera

Die Cholerabakterien verbreiten sich über Wasser und Lebensmittel, auch direkt von Mensch zu Mensch. Die Symptome sind Erbrechen, Bauchschmerzen und milchig weißer Durchfall. Dabei werden große Mengen Flüssigkeit verloren, so dass der Körper austrocknet.

Infektionsschutzgesetz

IfSG: Unter das Tätigkeitsverbot fallende Erkrankungen (3)

Shigellose

(Bakterien-Ruhr) Übertragung von Mensch zu Mensch, durch Lebensmittel und Wasser. Wenige Bakterien genügen, um die Krankheit auszulösen. Symptome sind hohes Fieber, krampfartige Bauchschmerzen. Wässrige Durchfälle, die typischerweise blutig werden. In Deutschland verbreitet.

Virus-Hepatitis A oder E

Erreger-Viren werden mit Nahrungsmitteln aufgenommen und können auch von Mensch zu Mensch übertragen werden. Symptome: oft Gelbfärbung von Haut oder Augenweiß, Appetitlosigkeit, Mattigkeit. Meist Reise als Ursache, kommen aber auch in Deutschland vor.

Infektionsschutzgesetz

Dokumentation der Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz §§ 42 und 43 alle 2 Jahre

Dokumentation der Belehrung durch den Arbeitgeber gemäß Infektionsschutzgesetz §§ 42 & 43

Betrieb:

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich heute über das Tätigkeitsverbot nach § 42 Infektionsschutzgesetz und meine Meldepflicht nach § 43 belehrt wurde.

Ich erkläre mit meiner Unterschrift, dass bei mir keine Tatsachen bekannt sind, die für ein Tätigkeitsverbot sprechen.

Datum	Name, Vorname	Geburtstag	Unterschrift Belehrteter	Unterschrift Belehrender

Quelle: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten 2018

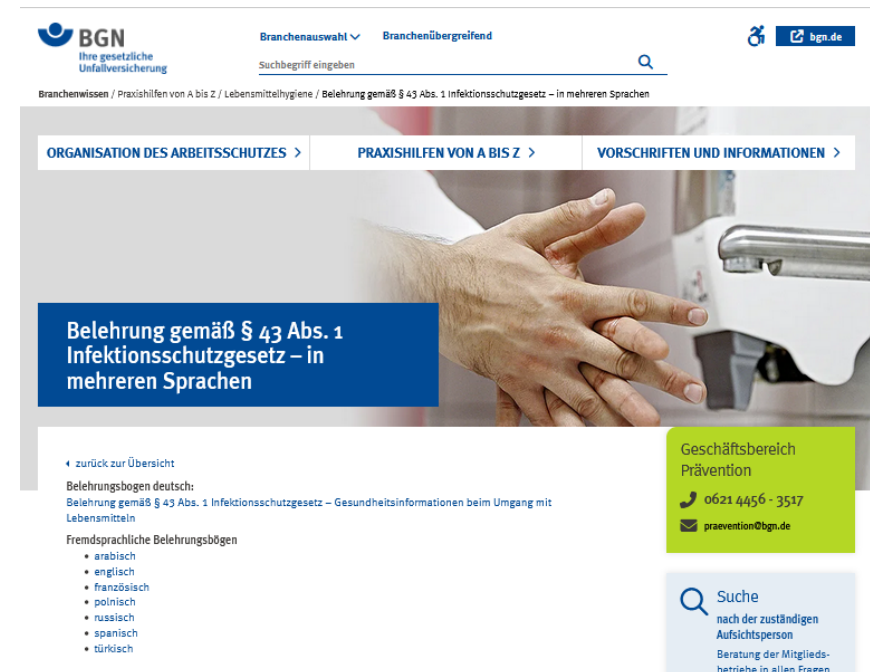
Infektionsschutzgesetz

Praxishilfen

Muster für Belehrungsbögen vom Robert-Koch-Institut

Bei diesen Belehrungsbögen handelt es sich um unverbindliche Vorschläge.

https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_node.html



The screenshot shows the BGN website interface. At the top, there is a navigation bar with the BGN logo and the text 'Ihre gesetzliche Unfallversicherung'. Below this, there are dropdown menus for 'Branchenauswahl' and 'Branchenübergreifend', and a search bar with the placeholder text 'Suchbegriff eingeben'. The main content area features a large image of hands being washed at a sink. Overlaid on this image is a blue box with the text 'Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz – in mehreren Sprachen'. Below the image, there is a list of links: 'zurück zur Übersicht', 'Belehrungsbogen deutsch: Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz – Gesundheitsinformationen beim Umgang mit Lebensmitteln', and 'Fremdsprachliche Belehrungsbögen' with a list of languages: arabisch, englisch, französisch, polnisch, russisch, spanisch, türkisch. On the right side, there is a green box for 'Geschäftsbereich Prävention' with contact information: '0621 4456 - 3517' and 'praevention@bgn.de'. Below this is a search bar with the text 'Suche nach der zuständigen Aufsichtsperson Beratung der Mitgliedsbetriebe in allen Fragen'.

Inhalt

- Einführung
- Rechtliche Grundlagen
- HACCP-Grundsätze
- Infektionsschutzgesetz
- **Hygiene und Hautschutz**

Hygiene und Hautschutz

Broschüre

Hautschutz im Betrieb

Download unter: <https://medienshop.bgn.de>



Hautschutz im Betrieb

Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 8.60

Hygiene und Hautschutz

Feuchtarbeit

Feuchtarbeit ist mit Abstand die häufigste Hautgefährdung in den BGN-Mitgliedsbetrieben.

Unter Feuchtarbeit versteht man laut TRGS 401 (Abschnitt 3.3.6) Tätigkeiten, bei denen die Beschäftigten:

- Hautkontakt zu Wasser oder wässrigen Flüssigkeiten von regelmäßig mehr als 2 Stunden pro Arbeitstag haben oder
- Hautkontakt zu Wasser oder wässrigen Flüssigkeiten haben und im häufigen Wechsel flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe tragen (> 10 Mal pro Arbeitstag) oder
- ihre Hände mindestens 15 Mal pro Arbeitstag waschen oder
- flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe tragen und im häufigen Wechsel ihre Hände waschen (> 5 Mal pro Arbeitstag).

Hygiene und Hautschutz

Feuchtarbeit

Auch die Kombination aus Tragen von flüssigkeitsdichten Schutzhandschuhen mit Händewaschen und Kontakt mit Wasser oder wässrigen Flüssigkeiten kann zu einer Gefährdung durch Feuchtarbeit führen. Beispiele für solche Tätigkeiten sind im Anhang 1 der TRGS 401 aufgeführt.

Das ausschließliche Tragen von flüssigkeitsdichten Schutzhandschuhe ist keine Feuchtarbeit.

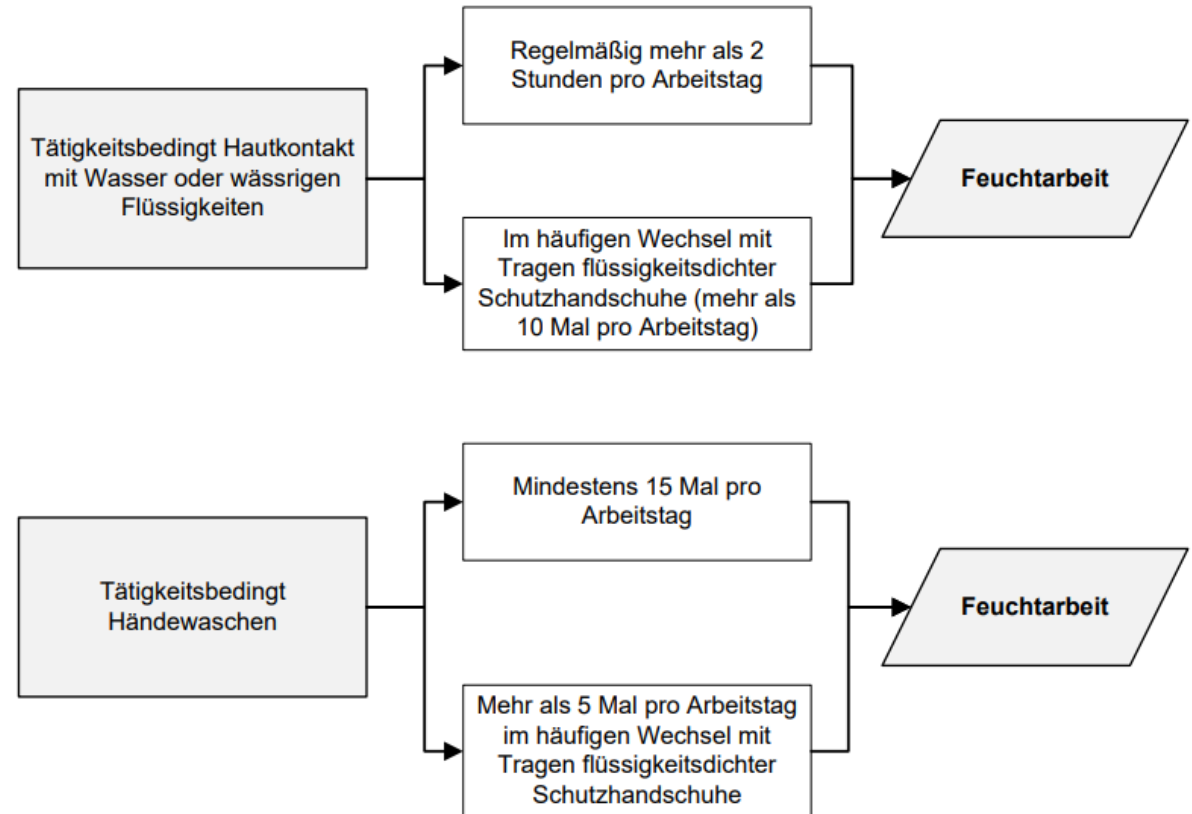
Wässrige Flüssigkeiten sind z. B. wässrige Reinigungs-/Desinfektionsmittel.

<https://www.bgn.de/praevention-arbeitshilfen/sicher-und-gesund/themenseite-hautschutz/fragen-und-antworten#c15138-7350>

Hygiene und Hautschutz

Vorgehensweise zur Ermittlung, ob Feuchtarbeit vorliegt

Abbildung 1 aus der TRAGS 401



<https://vorschriften.bgn-branchenwissen.de/daten/tr/trgs401/titel.htm>

Hygiene und Hautschutz






Was gefährdet die Haut?

- **Feuchtarbeit:**
 - Hautkontakt zu Wasser oder wässrigen Flüssigkeiten oder
 - häufiges Händewaschen oder
 - diese Tätigkeiten im Wechsel mit Tragen von flüssigkeitsdichten Schutzhandschuhen
- **Häufiger Umgang mit hautbelastenden Stoffen:** Reinigungsmittel, säure- oder laugenhaltige Stoffe, Gewürze, Fruchtsäuren, Fleischsaft, Fischeiweiß, Mehle...
- **Verletzungen:** Verbrennung, Schürfung, Schnitt...
- **Mechanische Belastungen:** raue Oberflächen, scharfkantige Partikel...
- **Hitze- und Kälteeinwirkung**
- **Arbeiten im Freien unter UV-Einstrahlung**

Hygiene und Hautschutz

Hautschutz- und Hygieneplan

Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe
Dynamstraße 7-11
68165 Mannheim
www.bgn.de

Wichtig – unsere Tipps	
 <p>Hautschutz</p>	<p>Benutzen Sie vorwiegend geeignete Hautschutzcremes vor hautbelastenden Tätigkeiten und nach dem Händewaschen während der Arbeitszeit. Diese Produkte unterstützen die Barrierefunktion Ihrer Haut.</p>
 <p>Schutzhandschuhe</p>	<p>Tragen Sie chemikalienbeständige Schutzhandschuhe bei Feuchttwängungs- und Desinfektionsarbeiten. Die dazu verwendeten Mittel können die Haut reizen und zu Allergien führen. Einmalhandschuhe bieten hier höchstens einen sehr kurzzeitigen Schutz. Chemikalienbeständige Schutzhandschuhe erkennen Sie an der Kennzeichnung mit Erläuterungskolben.</p> <p>Tragen Sie lebensmittelgeeignete Einmalhandschuhe beim Umgang mit hautreizenden oder verschmutzenden Lebensmitteln. Damit können Sie Hautreizungen und Verunreinigungen vorbeugen.</p> <p>Benutzen Sie ungepulverte Handschuhe, sie sind generell hautverträglicher. Capulare Latexhandschuhe sind wegen der hohen Allergiegefahr verboten.</p> <p>Desinfizieren Sie nach dem Abliegen der Schutzhandschuhe die Hände, wenn bei der Arbeit Kontakt mit Krankheitserregern möglich war (z. B. reinigen von Arbeitstischen nach Kontaktgefahr). Beim Abliegen der Handschuhe können Keime auf Ihre Haut gelangen.</p>
 <p>Hände waschen</p>	<p>Waschen Sie die Hände nur bei Arbeitsbeginn, nach Toilettenbenutzung und bei wahrnehmbarer Verschmutzung. Häufiges Waschen lässt die Hornschicht aufweichen, dadurch gehen Hautfettaure und Feuchthaltefaktoren verloren, die Haut trocknet aus.</p> <p>Trocknen Sie Ihre Hände nach dem Waschen sorgfältig mit weichen Einmalhandtüchern ab. Achten Sie besonders auf gutes Trocknen der Fingerrückenfläche.</p>
 <p>Hände desinfizieren</p>	<p>Desinfizieren Sie die Hände mit einem geeigneten und als wirksam befundenen lebensmittelgeeigneten alkoholischen Händedesinfektionsmittel der WHO Liste (WHO – Verband für Angewandte Hygiene). Verwenden Sie keine Mischpräparate aus Waschlösungen und Desinfektionsmittel. Diese können zu Reizungen führen und die Haut austrocknen. Die alltägliche Händedesinfektion ist hautschonender als das Händewaschen.</p>
 <p>Hände pflegen</p>	<p>Verwenden Sie Hautpflegecremes vor längeren Pausen, nach Arbeitsende und in der Freizeit. Dadurch helfen Sie Ihrer Haut sich zu regenerieren.</p>
	<p>Wählen Sie Produkte ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe. Diese Zusatzstoffe können Ihre Haut reizen und Allergien hervorrufen.</p> <p>Die Hautschutzcreme muss für die vorgesehene Tätigkeit geeignet sein (z. B. lebensmittelgeeignet).</p> <p>Tragen Sie Handschuhe nur so oft und so lange wie nötig. Über dem Handschuh kann sich Feuchtigkeit entwickeln, die Hornschicht quillt auf und die Hautbarriere wird durchlässiger für das Eindringen schädigender Substanzen.</p> <p>Tragen Sie möglichst Baumwollhandschuhe unter den Handschuhen, wenn längere Tragezeiten absehbar sind. Damit können Sie dem Feuchtigkeitsrisiko entgegenwirken. Wechseln Sie die Baumwollhandschuhe, wenn sie feucht sind.</p> <p>Nutzen Sie bei direktem Kontakt mit zubereiteten Lebensmitteln Zangen, Gabeln oder andere Hilfsmittel anstelle von Handschuhen. Dadurch können Sie die Handschuhgegnisse verringern.</p> <p>Tragen Sie während der Arbeit keinen Schmuck an Händen und Unterarmen. Das Tragen von Schmuck erhöht die Unfallgefahr, durch den Feuchtigkeitsrisiko können Hautreizungen entstehen und eine hygienisches Belaggen der Hände ist nicht möglich.</p> <p>Verwenden Sie eine pH-haushaltstreuende Waschlösung (pH 5,5). Sie erhält den natürlichen pH-Wert der Haut.</p> <p>Wenden Sie das Händedesinfektionsmittel auf trockenen Händen an. Eine wirksame Desinfektion erreichen Sie nur, wenn Sie eine ausreichende Menge (eine halbe Hand voll) über sämtliche Bereiche der trockenen Hände einreiben und diese für die Dauer der vorgeschriebenen Einwirkzeit damit feucht halten.</p> <p>Waschen Sie Einweilrückstände auf den Händen vor der Desinfektion ab. Die Wirkkonzentration des Händedesinfektionsmittels wird sonst beeinträchtigt.</p> <p>Wählen Sie Produkte ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe. Diese Zusatzstoffe können Ihre Haut reizen und Allergien hervorrufen.</p>

Stand: 03/2023



Hautschutz- und Händehygieneplan

Download unter <https://medienshop.bgn.de>

Hygiene und Hautschutz

Kundeninformationen: Einmalhandschuhe

Download unter: <https://medienshop.bgn.de>

Einmalhandschuhe an der Essensausgabe



Ohne Handschuhe – trotzdem hygienisch

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

bei ihrem heutigen Besuch unseres Restaurantbetriebes haben Sie sicher bemerkt, dass unser Personal an der Essensausgabe keine Handschuhe trägt. Vielleicht befürchten Sie, dass dadurch die Qualität unserer Produkte beeinträchtigt wird.

Das ist nicht der Fall.

Zur ständigen Qualitätssicherung setzen wir eine Reihe von betrieblichen und persönlichen Hygienemaßnahmen um. Dazu gehört u. a., dass meine Beschäftigten insbesondere an der Essensausgabe Gabeln, Vorlegebesteck und andere geeignete Hilfsmittel benutzen, regelmäßig über den hygienisch sicheren Umgang mit der Ware geschult werden und streng auf die Sauberkeit ihrer Hände achten.

Darüber hinaus wird die Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften durch mich und durch Behörden ständig überwacht.

Ich habe mich entschieden, auf das Tragen von Handschuhen an der Essensausgabe zu verzichten.

Das Tragen von Handschuhen verbessert nicht die Hygiene. Es ist nachgewiesen, dass Handschuhe keine hygienischen Vorteile bringen. Im Gegenteil: Das ständige Tragen von Handschuhen schadet der Haut meiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denn schwerwiegende Hauterkrankungen können die Folge sein. Das will ich auf keinen Fall!

Ich hoffe, dass Sie Verständnis für meine Entscheidung haben, zumal die Qualität meiner Produkte dadurch in keiner Weise beeinträchtigt wird. Für weitere Fragen stehe ich Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Ihr Küchenmeister
Ihre Küchenmeisterin

Name/Stampel

Die Ausführungen entsprechen den Empfehlungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Einmalhandschuhe an Brot-/Kuchentheken



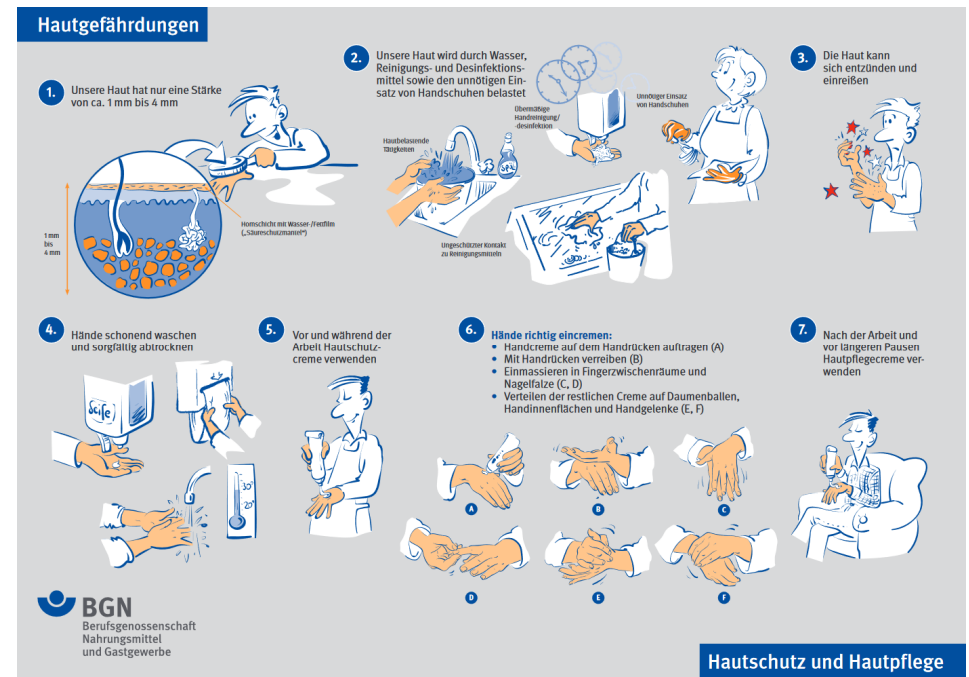
Einmalhandschuhe an Fleisch-/Wursttheken



Hygiene und Hautschutz

Praxishilfen zur Unterweisung

- Plakate
- Unterweisungskarten
- Unterweisungskurzgespräche



Download unter <https://medienshop.bgn.de>

Hygiene und Hautschutz



ORGANISATION DES ARBEITSSCHUTZES >

PRAXISHILFEN VON A BIS Z >

VORSCHRIFTEN UND INFORMATIONEN >

Hautschutz/Hautbelastung

Weitere Praxishilfen unter <https://bgn-branchenwissen.de/praxishilfen-von-a-z/hautschutz-hautbelastung>